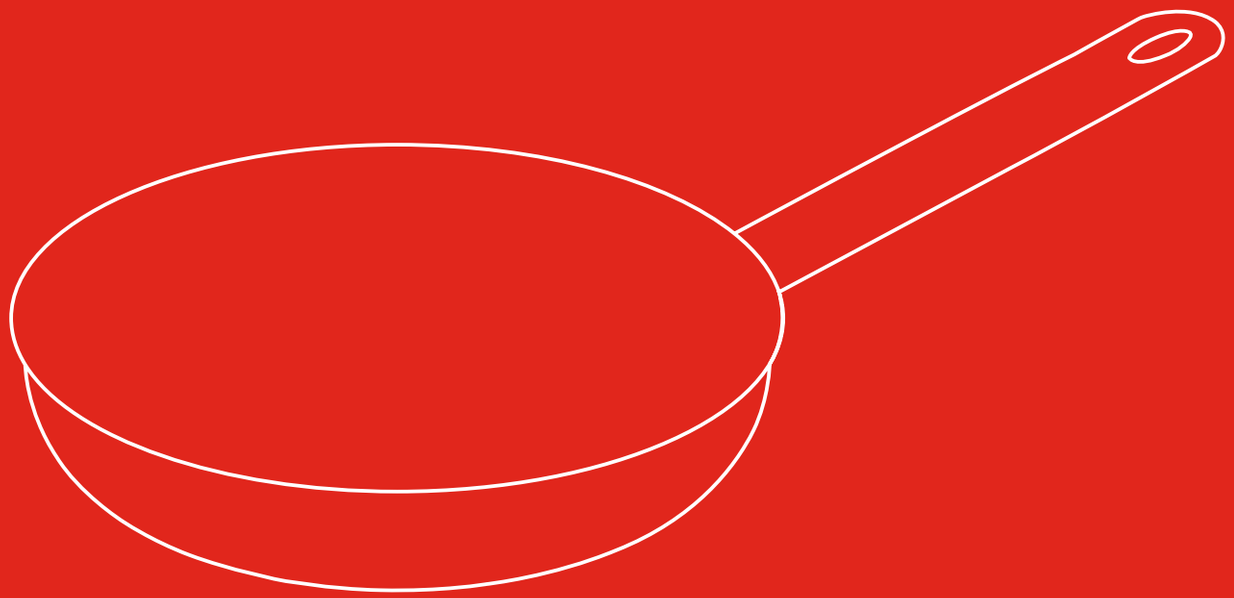
ZWILLING



Gebrauchs- und Pflegehinweise Pfannen | Instructions for use and care – frying pans | Conseils d'utilisation et d'entretien des poêles | Indicaciones de uso y cuidado de sartenes | Istruzioni per l'uso e la pulitura delle padelle | Gebruiksaanwijzing en verzorgingsinstructies pannen | Brugs- og plejeanvisninger for pander | Инструкции по использованию и уходу за сковородами | Tavalar için kullanım ve bakım talimatları | フライパンの取扱いおよびお手入れに関する注 | 意事項 使用与保养指南 – 煎盘

ZWILLING® FRYING

DE ZWILLING Pfannen – Pures Bratvergnügen und herrlich pflegeleicht

ZWILLING Pfannen sind qualitativ hochwertig, vielseitig, energieeffizient und liefern beste Bratergebnisse. Damit Sie lange Freude daran haben, lesen Sie bitte vor Benutzung die folgenden Anwendungs- und Pflegehinweise.

Vor dem ersten Gebrauch Ihrer Pfanne:

Reinigen Sie Ihre ZWILLING Pfanne mit heißem Wasser, handelsüblichem Spülmittel und einem Schwamm oder weichen Tuch. Abtrocknen verhindert Wasserflecken.

Hinweise für den korrekten und energiesparenden Gebrauch:

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

Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Pfannenbodens entsprechen. Aufgrund ihrer exzellenten Wärmeleiteigenschaften ist es nicht notwendig, Ihre Pfanne auf höchster Stufe vorzuheizen. Rechtzeitiges Verringern der Hitze ist energieeffizient und verhindert eine Überhitzung. Diese kann zu Verfärbungen führen, die die Funktion der Pfanne jedoch nicht beeinträchtigen. Extreme Überhitzung kann den Boden dauerhaft beschädigen.

Pfannen mit Kunststoffgriffen sind bis 150 °C (300 °F) backofengeeignet!

Hinweise für Induktionsherde:

Bei Induktionsherden ist die Gefahr einer Überhitzung besonders groß. Erhitzen Sie Ihre Pfanne 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 Pfannenbodens, reagiert das Kochfeld möglicherweise nicht.

Hinweise für Gasherde:

Achten Sie beim Kochen auf einem Gasherd darauf, dass die Gasflamme nicht über den Pfannenboden hinausschlägt. Um Verbrennungen zu vermeiden, ist ein Handschutz empfehlenswert.

Reinigung und Pflege:

Lassen Sie Ihre Pfanne vor der Reinigung abkühlen.

ZWILLING Produkte sind einfach und bequem zu reinigen. Ihre Pfanne 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 die Antihafteigenschaft beeinträchtigen. Produkte mit einer Außenbeschichtung können bei regelmäßigem Gebrauch in der Spülmaschine Alterungseffekte aufweisen. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die funktionellen Eigenschaften des Produkts. Unbeschichtete ZWILLING Pfannen können bei sehr starker Verschmutzung an Innenseite und Boden mit der rauen Seite des Schwammes gereinigt werden. Speisereste nicht antrocknen lassen, um Flecken bzw. Verfärbungen auf Edelstahl zu vermeiden. Weiße oder regenbogenfarbige Verfärbungen und Beläge können mit handelsüblichen Edelstahlreinigern, Zitronensaft oder Essig entfernt werden. Nutzen Sie Ihre Pfanne nicht zur längeren Aufbewahrung säurehaltiger Lebensmittel. Diese können die Oberfläche angreifen.

Wichtige Sicherheitshinweise:

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. Der Griff Ihrer ZWILLING Pfanne ist so konstruiert, dass er möglichst wenig Wärme abgibt. Dennoch können sich Deckel und Griffe während des Kochvorganges aufheizen. Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Ihre Pfanne aus dem heißen Ofen zu nehmen. Heiße Pfannen nur auf hitzebeständigen Flächen abstellen.

ZWILLING Pfannen sind NICHT für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet und können ernsthafte Schäden verursachen.

DE

Alles rund um Ihre antihaftbeschichtete ZWILLING Pfanne – Hinweise für den Gebrauch:

Beschichtete Pfannen eignen sich besonders zum schonenden Braten leicht anhaftender Speisen. Aufgrund ihrer exzellenten Wärmeleitfähigkeit bräunt Bratgut sehr schnell. Heizen Sie die Pfanne langsam bei mittlerer Herdeinstellung auf und nutzen Sie zum Garen niedrige oder mittlere Temperaturen (2/3 der maximalen Herdleistung). 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 Antihafteigenschaften nutzen sich bei normaler Verwendung nach einiger Zeit etwas ab. Überhitzung und Einbrennen des Bratguts können diesen Vorgang beschleunigen. Die Pfanne kann dennoch unbedenklich weiter verwendet werden.

Ihre ZWILLING Pfanne mit Antihaftbeschichtung ist bis 230 °C (450 °F) und mit Keramikbeschichtung bis 200 °C (350 °F) backofengeeignet, sofern sie keinen Kunststoffgriff hat.

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

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 Bratgut nicht in der Pfanne.

Alles rund um Ihre unbeschichtete ZWILLING Pfanne – Hinweise für den Gebrauch:

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.

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.

EN ZWILLING frying pans – pure frying enjoyment and delightfully easy to care for

ZWILLING frying pans are high-quality, versatile, energy-efficient and deliver great frying results. 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.

Before using your frying pan for the first time:

Wash your ZWILLING frying pan with hot water, washing up liquid and a sponge or soft cloth. Dry your pan thoroughly to prevent water spots from forming.

Instructions for correct and energy-saving use:

Some oils and fats burn even at low temperatures. We recommend products with a smoking point around 200 °C (400 °F) or higher, such as grapeseed or sunflower oil.

The hob/element should have the same or smaller diameter as the base of the frying pan. Due to its excellent heat distribution properties, you do not need to preheat your frying pan at the highest setting. Reducing the heat at the right time saves energy and prevents overheating. Overheating may cause discolouration, but will not affect the function of the frying pan. Extreme overheating may permanently damage the base.

Pans with plastic handles are ovenproof up to 150 °C (300 °F).

Instructions for induction hobs:

The risk of overheating is particularly high with induction hobs. Heat up the frying pan slowly on medium heat and supervise at all times. Do not use the boost function.

A buzzing 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 hob/element does not match the diameter of the frying pan base, the hob may not react.

Instructions for gas hobs:

When cooking on a gas hob, ensure that the gas flame does not burn around the sides of the frying pan base. A hand guard is recommended to prevent burns.

Cleaning and care:

Allow your frying pan to cool down before cleaning.

ZWILLING products are simple and easy to clean. Your frying pan is dishwasher-safe. However, we recommend cleaning by hand with warm water, a little washing up liquid and a soft cloth. Aggressive cleaning agents could damage the product and reduce the non-stick properties. 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. Uncoated ZWILLING frying pans can be cleaned on the inside and base with the rough side of a sponge in case of heavy soiling. To prevent marks or discolouration on the stainless steel, do not allow food scraps to dry on to the product. White or rainbow-coloured discolouration can be removed with conventional stainless steel cleaners, lemon juice or vinegar. Do not use the frying pan to store acidic food for long periods. Acidic foods can corrode the surface.

Important safety information:

For safety reasons, never leave your cookware unattended when in use and never leave children unsupervised in the vicinity of hot cookware. Make sure that handles do not project over the edge of your oven or over a hot hob/element. The handle of your ZWILLING frying pan is designed to give off as little heat as possible. However, the lid and handles may still get hot during cooking. Always use oven cloths or oven gloves when removing the frying pan from a hot oven. Only put down hot frying pans on heat-resistant surfaces.

ZWILLING frying pans are NOT suitable for use in the microwave and can cause serious damage.

EN

Everything you need to know about your non-stick-coated ZWILLING frying pan – instructions for use:

Coated frying pans are perfect for gentle frying of food, which is prone to sticking. The food fries extremely quickly due to the excellent conduction properties. Heat up the frying pan slowly at medium heat and use low or medium temperatures (2/3 of the maximum oven output) for cooking. 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 coated products wear off during normal usage over time. Overheating and burning in food can speed up this process. The frying pan can still be used without any concerns, however.

Your ZWILLING pan is ovenproof up to 230 °C (450 °F) with non-stick coating and up to 200 °C (350 °F) with ceramic coating without plastic handles.

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

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 food in the frying pan.

Everything you need to know about your uncoated ZWILLING frying pan – instructions for use:

Uncoated ZWILLING stainless steel frying pans are made from high-quality 18/10 stainless steel on the inside. This is extremely hygienic, taste-neutral 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 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. It will come loose itself after 2–3 minutes. You can check the progress yourself by trying to lift the edges with a fork.

Guarantee:

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

Damage caused by improper use, such as overheating, discolouration, scratches, dropping on the floor or incorrect cleaning, is excluded from the manufacturer’s guarantee. Use of our cookware in professional kitchens and purely visual marks caused by use are also excluded from the manufacturer‘s guarantee.

FR Les poêles ZWILLING : un réel plaisir de cuisiner et un entretien d'une grande simplicité

Votre nouvelle poêle 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.

Avant la première utilisation de votre poêle :

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

Conseils pour une bonne utilisation, économe en énergie :

Certaines huiles et matières grasses brûlent à basse température. Ainsi, nous vous recommandons d'utiliser des produits ayant un point de fumée à 200 °C (400 °F) ou plus.

La plaque de cuisson doit être adaptée au diamètre de la poêle. Grâce à ses excellentes propriétés de conductivité thermique, il n'est pas nécessaire de préchauffer votre poêle ZWILLING au maximum. La diminution de la température en temps voulu permet à la fois de réaliser une économie d'énergie et d'éviter une surchauffe. La surchauffe peut décolorer votre poêle, ce qui n'altérera cependant en rien ses fonctions. Une surchauffe extrême peut toutefois endommager le fond de votre poêle de manière irréversible.

Les poêles dotées d'un manche ou de poignées en plastique sont conçues pour une utilisation au four jusqu'à 150 °C (300 °F).

Remarques concernant les plaques à induction :

L'utilisation de plaques à induction peut entraîner un risque de brûlure particulièrement important. Faites chauffer votre poêle progressivement à puissance moyenne et ne la laissez jamais sans surveillance. Évitez d'utiliser la fonction Boost.

Une température élevée peut provoquer un vrombissement 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 votre poêle. Il est possible que la plaque de cuisson ne réagisse pas si le diamètre de la zone de cuisson ne correspond pas au diamètre du fond de la poêle.

Remarques concernant les gazinières :

Lors d'une cuisson sur gazinière, veillez à ce que les flammes ne lèchent pas les bords de la poêle. Pour éviter toute brûlure, il est recommandé de porter une protection pour les mains.

Nettoyage et entretien :

Laissez votre poêle ZWILLING refroidir avant de la nettoyer.

Les produits ZWILLING sont faciles à nettoyer. Votre poêle est conçue pour passer au lave-vaisselle. Nous vous recommandons cependant de la nettoyer à la main, avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon doux. Les produits de nettoyage agressifs peuvent altérer votre poêle et endommager notamment son revêtement antiadhésif. 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 d'encrassement très important de votre poêle ZWILLING sans revêtement, il vous est possible d'utiliser le côté abrasif de l'éponge pour nettoyer l'intérieur et le dessous. Ne laissez pas sécher les restes d'aliments afin d'éviter la décoloration ou l'apparition de taches sur l'acier. Des tâches ou des dépôts blancs voire arc-en-ciel peuvent être enlevés à l'aide d'une éponge en inox traditionnelle, de jus de citron ou de vinaigre. N'utilisez pas votre poêle pour la conservation longue durée d'aliments acides. Ces derniers pourraient corroder sa surface.

Consignes de sécurité importantes :

Pour des raisons de sécurité, ne laissez ni votre poêle sans surveillance lors de son utilisation, ni des enfants seuls à proximité d'ustensiles de cuisson chauds. Ne laissez pas dépasser le manche de la poêle en dehors de la plaque de cuisson et ne le placez pas au-dessus d'une plaque de cuisson chaude. Le manche de votre poêle ZWILLING présente une faible conductivité thermique. Toutefois, les couvercles et les poignées peuvent chauffer pendant la cuisson. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez votre poêle du four chaud. Placez toujours un plat chaud sur une surface résistant à la chaleur.

FR

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

Tout sur votre poêle antiadhésive ZWILLING : conseils d'utilisation

Les poêles antiadhésives sont particulièrement faciles à nettoyer et se prêtent parfaitement à la cuisson délicate de mets ayant tendance à attacher. Grâce à leur excellente conductivité thermique, elles garantissent une cuisson très rapide. Préchauffez votre poêle progressivement à température moyenne. Pour la cuisson, préférez une température basse ou moyenne (2/3 de la puissance maximale de la plaque de cuisson). Évitez les huiles en spray. Celles-ci laissent des résidus difficiles à nettoyer. Veuillez nettoyer votre poêle dotée d'un revêtement antiadhésif à la main.

Important : Dans le cadre d'une utilisation normale, les propriétés antiadhésives 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 poêle en toute sécurité.

Les poêles ZWILLING au revêtement antiadhésif sont conçues pour une utilisation au four jusqu'à 230 °C (450 °F) et jusqu'à 200 °C (350 °F) pour celles dotées d'un revêtement en céramique, tant qu'elles ne possèdent pas de manche ou de poignée en plastique.

Remarque : Ces températures élevées peuvent provoquer des décolorations à éliminer avec un produit d'entretien pour acier inoxydable.

Ustensiles :

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

Tout sur votre poêle ZWILLING sans revêtement : conseils d'utilisation :

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, comme les steaks.

Pour une cuisson idéale, nous vous recommandations :

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. Si la bonne température est optimale, 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 2–3 minutes. Vous pouvez contrôler le processus de cuisson en essayant de soulever quelque peu les bords au moyen d'une fourchette.

Garantie :

Sauf indication contraire, pour toute réclamation couverte par la garantie légale en vigueur, veuillez retourner votre article à votre revendeur en présentant votre ticket de caisse ou bien envoyez-le directement à l'adresse figurant sur l'emballage.

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 l'ustensile de cuisson en milieu professionnel, ainsi que les traces d'usures purement esthétiques sont exclues de la garantie.

ES Sartenes ZWILLING: el placer de freír, con un mantenimiento extremadamente fácil

Las sartenes ZWILLING son de gran calidad, versátiles, energéticamente eficientes y ofrecen los mejores resultados. Para poder disfrutarlas mucho tiempo, antes de su uso lea las siguientes indicaciones de uso y cuidado.

Antes de utilizar la sartén por primera vez:

Lave su sartén ZWILLING con agua caliente, un lavavajillas normal y una esponja o paño suave.

Secarla impedirá la formación de manchas de agua.

Indicaciones para un uso correcto y para ahorrar energía:

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

La placa que utilice en la cocina debe corresponderse con el diámetro del borde de la sartén. Debido a sus excelentes propiedades conductoras del calor no es necesario precalentar la sartén a la temperatura más alta. La reducción adecuada del calor es eficiente desde el punto de vista energético y evita el sobrecalentamiento. Este puede provocar decoloraciones, aunque no limite el funcionamiento de la sartén. El sobrecalentamiento extremo puede dañar la base de forma permanente.

Las sartenes con mango de plástico pueden introducirse en el horno hasta los 150 °C (300 °F).

Indicaciones para cocinas de inducción:

En las cocinas de inducción, el riesgo de sobrecalentamiento es especialmente elevado. Caliente la sartén lentamente y nunca la deje desatendida en el nivel medio. Evite la función de calentamiento rápido. En niveles de cocción elevados puede producirse un ruido o zumbido. Se produce por cuestiones técnicas y no es síntoma de defecto en la cocina o la sartén. Si el diámetro de la placa de cocina no se corresponde con la base de la sartén, es posible que la cocina no reaccione.

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 sartén. Para evitar quemaduras se recomienda proteger las manos.

Limpieza y cuidado:

Espere a que la sartén se enfríe antes de limpiarla.

Los productos ZWILLING son fáciles y cómodos de limpiar. Su sartén es resistente al lavado en lavavajillas. Sin embargo, recomendamos su limpieza a mano con agua tibia, algo de jabón y un paño suave. Los productos de limpieza agresivos pueden dañar el producto y afectar a las propiedades antiadherentes. Los productos con un revestimiento exterior pueden mostrar indicios de envejecimiento si se lavan habitualmente en el lavavajillas. Sin embargo, esto no afecta a las propiedades funcionales del producto. Si la suciedad es potente, puede limpiar el interior y la base de las sartenes de ZWILLING con el lado áspero del estropajo. No deje que se sequen restos de comida para evitar manchas y decoloraciones del acero. Los descoloramientos blancos o de color y los restos de manchas pueden retirarse con limpiadores de acero convencionales, zumo de limón o vinagre. No utilice la sartén para la conservación durante mucho tiempo de alimentos ácidos. Se podría dañar la superficie.

Indicaciones de seguridad importantes:

Por motivos de seguridad, no deje la sartén desatendida durante su uso y no la coloque nunca cerca de niños sin supervisión. Evite que los mangos sobresalgan por el borde de la cocina o sobre una placa caliente. El mango de las sartenes de ZWILLING está construido de tal forma que emite el menor calor posible. A pesar de ello, la tapadera y el mango pueden calentarse mientras se cocina. Utilice siempre agarradores o guantes específicos para extraer la sartén del horno caliente. Coloque la sartén caliente solo sobre superficies resistentes al calor.

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

ES

Todo sobre las sartenes ZWILLING con revestimiento antiadherente: indicaciones de uso

Las sartenes revestidas son especialmente adecuadas para cocinar cómodamente platos que se pegan un poco. Gracias a la excelente conductividad térmica, los alimentos se doran muy rápidamente. Caliente la sartén lentamente en un nivel medio de temperatura y utilice para cocinar temperaturas reducidas o medias (2/3 de la potencia máxima). Evite los aerosoles de aceite, pues pueden dejar residuos muy difíciles de retirar. Limpie a mano las sartenes con revestimiento antiadherente.

Importante: Normalmente, las propiedades antiadherentes comienzan a deteriorarse tras un tiempo de uso normal. Sobrecalentar y quemar los alimentos puede acelerar este proceso. No obstante, la sartén puede seguir utilizándose con normalidad.

Su sartén ZWILLING con revestimiento antiadherente puede introducirse en el horno hasta los 230 °C (450 °F), y con revestimiento cerámico, hasta los 200 °C (350 °F), siempre y cuando no tengan el mango de plástico.

Nota: A estas elevadas temperaturas pueden producirse decoloraciones que se deben eliminar con un producto apto para el cuidado del acero inoxidable.

Utensilios:

Para proteger adecuadamente el revestimiento antiadherente le recomendamos utilizar los utensilios de madera o de silicona de alta calidad de ZWILLING. No utilice instrumentos con punta y no corte los alimentos en la sartén.

Todo sobre las sartenes ZWILLING sin revestimiento: indicaciones de uso:

Las sartenes de acero inoxidable no revestidas de ZWILLING tienen el interior de acero inoxidable 18/10 de gran calidad. Este es extremadamente higiénico, no transmite sabores y es especialmente adecuado para cocinar a la plancha y a fuego fuerte piezas de carne sin empanar, como filetes.

Para unos resultados de cocinado mejores, recomendamos:

Calentar en primer lugar la sartén sin grasa/aceite a temperatura media. Pasado un rato, espolvorear un poco de agua fría en la sartén. Si el agua se evapora, sigue fría. Cuando la temperatura de cocinado es la adecuada, se forman bolitas que, como si fueran de mercurio, «danzan» sobre lasuperficie de la sartén. Entonces, seque la sartén, vierta el aceite, caliéntelo brevemente y añada el alimento. En un principio, puede que la carne se pegue a la superficie de la sartén. Pasados 2–3 minutos, vuelve a despegarse por sí misma. Puede controlar el progreso intentando levantar los extremos con un tenedor.

Garantía:

Si tiene que hacer alguna reclamación dentro del periodo de garantía legal actual y siempre que no se establezca lo contrario, lleve su utensilio de cocina a su distribuidor junto con el tíquet de caja o envíelo directamente a la dirección indicada en el embalaje.

Quedan excluidos de la garantía los daños provocados por un uso inadecuado (como sobre-calentamiento, decoloración, arañazos, caídas al suelo o limpieza no adecuada). El uso en el sector profesional y las meras marcas estéticas del uso quedan igualmente excluidos.

IT Padelle ZWILLING – Puro piacere di cucinare ed estrema facilità di pulizia

Le padelle 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 pulitura prima di utilizzarle.

Prima del primo uso della vostra padella:

Pulite la vostra padella ZWILLING con acqua calda, un comune detersivo per piatti e una spugnetta o un panno morbido. L'asciugatura previene la formazione di macchie d'acqua.

Indicazioni per l'uso corretto e il risparmio energetico:

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

Il fornello dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della padella. In virtù delle sue eccellenti proprietà di conduzione del calore, non è necessario preriscaldare la vostra padella a massima intensità. Abbassando in tempo la fiamma è possibile risparmiare energia e prevenire un surriscaldamento. Quest'ultimo può provocare alterazioni cromatiche che non pregiudicano tuttavia il funzionamento della padella. Un surriscaldamento estremo può danneggiare in modo permanente il fondo.

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

Indicazioni per i piani cottura a induzione:

Sui piani cottura a induzione il pericolo di surriscaldamento è particolarmente elevato. Riscaldate la vostra padella lentamente a media intensità, senza lasciarla mai incustodita. Non utilizzate la funzione booster.

In caso di cottura ad alta temperatura può verificarsi un ronzio. Tale rumore è di origine tecnica e non costituisce un sintomo di un difetto del piano cottura o delle pentole. Se il diametro del fornello non corrisponde a quello del fondo della padella, il piano cottura potrebbe non funzionare.

Indicazioni per i piani cottura a gas:

Sui piani cottura a gas accertatevi che la fiamma non debordi oltre il fondo della padella. Si raccomanda l'uso di una protezione per le mani per evitare ustioni.

Pulizia e manutenzione:

Lasciate che le vostre padelle ZWILLING si raffreddino prima della pulizia.

I prodotti ZWILLING sono facili e semplici da pulire. La vostra padella è lavabile in lavastoviglie. Raccomandiamo tuttavia di effettuare il lavaggio a mano con acqua calda, un po' di detersivo e un panno morbido. I detersivi aggressivi possono danneggiare il prodotto e in particolare i rivestimenti antiaderenti. 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 padelle ZWILLING non rivestite possono essere pulite all'interno e sul fondo con il lato ruvido della spugnetta. Non lasciate seccare i residui di cibo per evitare macchie o alterazioni cromatiche sull'acciaio inox. Eventuali macchie o incrostazioni di colore bianco o arcobaleno possono essere rimosse con un comune detergente per acciaio, con succo di limone o con aceto. Non utilizzate la vostra padella per conservare a lungo cibi acidi. Questi ultimi potrebbero danneggiare le superfici.

Importanti avvertenze di sicurezza:

Per motivi di sicurezza non lasciate mai le vostre padelle incustodite durante l'uso e in particolare non lasciate mai da soli i bambini nelle vicinanze delle padelle roventi. Evitate che i manici sporgano oltre il bordo del piano cottura o sopra a un fornello acceso. Il manico della vostra padella ZWILLING è realizzato in maniera tale da cedere la minore quantità possibile di calore. Tuttavia, manici e pentole possono comunque riscaldarsi durante il processo di cotture. Utilizzate sempre presine o guanti da cucina per estrarre la vostra padella dal forno caldo. Appoggiate le padelle roventi solo su superfici resistenti al calore. Le padelle ZWILLING NON sono idonee all'uso in microonde e possono causare seri danni.

IT

Tutto quello che c'è da sapere sulla vostra padella antiaderente ZWILLING – Istruzioni per l'uso

Le padelle rivestite sono particolarmente adatte per cuocere delicatamente cibi che tendono ad attaccarsi. In virtù dell'eccezionale capacità di conduzione del calore, le pietanze si rosolano molto rapidamente. Riscaldate la padella lentamente a fuoco medio e cuocete le pietanze a temperatura media o bassa (2/3 dell'intensità massima del piano cottura). Non utilizzate oli spray. Questi ultimi causano residui difficili da rimuovere. Si prega di pulire a mano le padelle con rivestimento antiaderente.

Importante: Le proprietà antiaderenti tendono a diminuire nel tempo in seguito al normale utilizzo. Il surriscaldamento e la bruciatura delle pietanze possono accelerare questo processo. È tuttavia possibile continuare a usare la padella senza preoccupazioni.

Le padelle ZWILLING con rivestimento antiaderente sono utilizzabili in forno fino a 230 °C (450 °F), quelle con rivestimento in ceramica fino a 200 °C (350 °F), a patto che non abbiano il manico in plastica.

Nota: A queste alte temperature possono verificarsi eventuali alterazioni cromatiche che devono essere rimosse con un prodotto per la cura dell'acciaio inox.

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 della padella.

Tutto quello che c'è da sapere sulla vostra padella ZWILLING senza rivestimento antiaderente – Istruzioni per l'uso:

Le padelle ZWILLING d'acciaio senza trattamento antiaderente dispongono di una superficie in pregiato acciaio inox 18/10, un materiale estremamente igienico e insapore, particolarmente adatto per rosolare a fuoco vivo carni senza panatura come ad es. le bistecche.

I nostri consigli per un risultato ottimale:

Riscaldate 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 signfica che la padella è ancora troppo fredda. Se ha raggiunto la temperatura giusta, le gocce si formno 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. All'inizio la carne potrebbe restare attaccata al fondo della padella, ma dopo 2–3 minuti si stacca da sola. È possibile controllare lo stato di cottura cercando di sollevare della carne con una forchetta.

Garanzia:

In caso di reclami, nei termini dell'attuale garanzia di legge e salvo ove diversamente indicato, restituite al vostro rivenditore la padella assieme allo scontrino o speditela direttamente all'indirizzo indicato sulla confezione.

I danni dovuti a un uso non corretto (ad es. surriscaldamento, alterazione cromatica, graffi, caduta a terra o pulizia non conforme) non sono coperti dalla garanzia. Sono altresì esclusi dalla garanzia l'uso professionale e i segni di utilizzo puramente visivi.

NL ZWILLING bak-/koekenpannen – puur braadplezier en heerlijk gebruiksvriendelijk

ZWILLING bak-/koekenpannen zijn kwalitatief hoogwaardig, veelzijding, energie-efficiënt en bieden de beste braadresultaten. Lees voor het gebruik de volgende gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies, zodat u zo lang mogelijk van uw pannen kunt genieten.

Vóór het eerste gebruik van uw bak-/koekenpannen:

Reinig uw ZWILLING bak-/koekenpannen met heet water, in de handel verkrijgbaar afwasmiddel en een spons of een zachte doek. Droog de pan af om strepen en watervlekken te voorkomen.

Instructies voor juist en energiebesparend gebruik:

Er bestaan olieën en vetten die al bij een lage temperatuur verbranden. We raden u aan een product te gebruiken met een rookpunt van rond de 200 °C of hoger.

De kookplaat moet in diameter overeenkomen met de bodem van de bak-/koekenpan. Door de uitstekende warmtegeleidende eigenschappen van de pan is het niet nodig de kookplaat op de hoogste stand te zetten. Als u tijdig de hitte onder de pan verlaagt, bespaart u energie en voorkomt u oververhitting. Oververhitting kan tot verkleuringen leiden, maar het functioneren van de bak-/koekenpan wordt er niet door beïnvloed. Extreme oververhitting kan de bodem echter blijvend beschadigen.

Pannen met kunststof handgrepen zijn tot 150 °C (300 °F) ovenbestendig!

Instructies voor inductiekookplaten:

Bij inductiekookplaten is het gevaar van oververhitting bijzonder groot. Verhit uw bak-/koekenpan langzaam en laat hem nooit onbeheerd op middelmatige vuur achter. Gebruik de boosterfunctie niet. Bij een hoge instelling van de kookplaat kunt u zoem- of bromgeluiden horen. Dit heeft een technische reden en is geen teken voor een defect aan de kookplaat of de bak-/koekenpan. Als de diameter van de kookplaat niet overeenkomt met de bodem van de bak-/koekenpan, kan het zijn dat de kookplaat niet reageert.

Instructies voor gasfornuizen:

Let er bij het koken op een gasfornuis op, dat de gasvlam niet boven de bodem van de bak-/koekenpan uitkomt. Gebruik een ovenhandschoen of pannenlap om verbrandingen te voorkomen.

Reiniging en onderhoud:

Laat uw bak-/koekenpannen voor het reinigen afkoelen.

ZWILLING producten zijn eenvoudig en makkelijk te reinigen. Uw bak-/koekenpannen zijn vaatwasmachine-bestendig. We raden echter aan de bak-/koekenpannen met de hand te reinigen en wel met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte doek. Agressieve schoonmaakmiddelen kunnen het product beschadigen en de antiaanbaklaag negatief beïnvloeden. Producten met een coating kunnen bij regelmatige gebruik in de vaatwasser verouderingseffecten vertonen. Dit heeft echter geen invloed op de functionele eigenschappen van het product. ZWILLING bak-/koekenpannen zonder antiaanbaklaag kunnen bij zeer ernstige vervuiling aan de binnenkant en op de bodem met de ruwe kant van een schuursponsje worden gereinigd. Laat etensresten niet aankoeken om vlekken of verkleuringen van het roestvrij staal te voorkomen. Witte of regenboogachtige verkleuringen en afzettingen kunnen met een in de handel verkrijgbare roestvrijstaalreiniger, citroensap of -zuur worden verwijderd. Gebruik uw bak-/koekenpannen niet voor het langdurig bewaren van zuurhoudende levensmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.

Belangrijke veiligheidsinstructies:

Laat uw kookgerei om veiligheidsredenen niet onbeheerd achter wanneer u ze gebruikt, en laat in het bijzonder kinderen niet alleen spelen rond hete bak-/koekenpannen. Voorkom dat de greep van de bak-/koekenpan over de rand van de kookplaat steekt of boven een hete kookplaat hangt. De handgreep van uw ZWILLING bak-/koekenpan is zodanig ontworpen, dat hij zo min mogelijk warmte absorbeert. Toch kunnen het deksel en de handgrepen tijdens het koken heet worden. Gebruik daarom altijd een pannenlap of een ovenhandschoen om uw

bak-/koekenpannen uit een hete oven te halen. Zet hete bak-/koekenpannen uitsluitend op een hittebestendig oppervlak neer.

ZWILLING bak-/koekenpannen zijn NIET geschikt voor gebruik in de magnetron en kunnen ernstige schade veroorzaken.

Alles over uw ZWILLING bak-/koekenpannen met antikleeflaag – instructies voor het gebruik:

Bak-/koekenpannen met een antikleeflaag zijn bijzonder geschikt voor het zacht braden van ingrediënten die makkelijk kleven. Door de uitstekende warmtegeleiding wordt het voedsel zeer snel bruin. Verwarm de bak-/koekenpan langzaam op een gemiddelde kookplaatinstelling en gebruik voor het garen een lage of gemiddelde temperatuur (2/3 van de maximale stand). Gebruik geen oliespray. Dit veroorzaakt resten die maar moeilijk te verwijderen zijn. Reinig uw bak-/koekenpannen met een antikleeflaag met de hand.

Belangrijk: De antikleefeigenschappen slijten bij normaal gebruik enigszins. Oververhitting en aanbranden van het voedsel kunnen deze slijtage bespoedigen. De bak-/koekenpan kan echter zonder problemen verder gebruikt worden.

Uw ZWILLING bak-/koekenpan met een antikleeflaag is tot 230 °C (450 °F) en met een keramische laag tot 200 °C (350 °F) ovenbestendig, zolang de pan geen kunststof handgrepen heeft.

Aanwijzing: Bij deze hoge temperaturen kunnen verkleuringen ontstaan die met een onderhoudsmiddel voor roestvrij staal kunnen worden verwijderd.

Kookgerei:

Voor de optimale bescherming van de antikleeflaag raden we aan kookgerei van hout of hoogwaardig siliconen van ZWILLING te gebruiken. Gebruik geen voorwerpen met scherpe randen en snijd uw ingrediënten niet in de bak-/koekenpan.

Alles over uw ZWILLING bak-/koekenpan zonder antikleeflaag – instructies voor het gebruik:

ZWILLING bak-/koekenpan zonder antikleeflaag hebben een binnenkant van hoogwaardig 18/10 roestvrij staal. Dit is uiterst hygiënisch, smaakneutral en bijzonder geschikt voor het kort aanbraden van ongepaneerd voedsel, bijv. steaks.

Voor een optimaal braadresultaat raden we aan:

Laat de bak-/koekenpannen eerst zonder vet/olie langzaam warm worden op een gemiddelde temperatuur. Sprenkel na een tijdje een beetje koud water in de bak-/koekenpan. Als het water verdampt, is de bak-/koekenpan nog te koud. Bij een optimale braadtemperatuur worden de waterdruppels kleine bolletjes, die als kwik over het oppervlak van de bak-/koekenpan ‚dansen'. Maak de bak-/koekenpan droog, voeg olie of boter toe, verhit kort en leg het braadstuk in de bak-/koekenpan. Het vlees kan eerst aan de bodem van de bak-/koekenpan blijven kleven. Na 2 tot 3 minuten laat het vlees vanzelf los. U kunt dit controleren door de randen van het vlees voorzichtig met een vork op te tillen.

Garantie:

Bij klachten binnen de garantieduur en voorzover niet anders aangegeven brengt u het kookgerei samen met de garantiekaart en de kassabon (aankoopbewijs) naar de dichtst bijzijnde winkel of stuurt u het kookgerei rechtstreeks naar het op de verpakking aangegeven adres.

De garantie dekt geen schade die door onvakkundig gebruik ontstaan is (bv. oververhitting, verkleuring, krassen, op de vloer laten vallen of onvakkundig reiniging). Het professionele gebruik van de pannen alsook louter optische gebruikssporen zijn eveneens van de garantie uitgesloten.

DK ZWILLING pander – Ren madlavningsglæde og fantastisk nemme at holde

ZWILLING pander er et produkt i højeste kvalitet, der er alsidige og energieffektive og giver fremragende stegeresultater. For at du kan have glæde af produktet i lang tid, bedes du læse nedenstående brugs- og plejeanvisninger, før du tager det i brug.

Før ibrugtagning af din pande:

Rengør din nye ZWILLING pande med varmt vand, almindeligt opvaskemiddel og en svamp eller en blød klud. Tør kogegrejet af for at undgå vandpletter.

Anvisninger for korrekt og energibesparende brug:

Nogle olier og fedtstoffer forbrændes allerede ved lave temperaturer. Vi anbefaler produkter med et røgpunkt på 200 °C eller mere.

Kogepladens størrelse skal svare til pandebundens diameter. De fremragende varmeledningsegenskaber gør, at det ikke er nødvendigt at forvarme din pande ved højeste varmetrin. Når man hurtigt skruer ned for varmen, sparer man energi og forhindrer overophedning, Overophedning kan forårsage misfarvninger, som dog ikke påvirker pandens funktion. Ekstrem overophedning kan beskadige bunden permanent.

Pander med plasthåndtag er egnet til brug i ovnen ved temperaturer på op til 150 °C!

Anvisninger for induktionskomfurer:

Ved induktionskomfurer er der særlig stor risiko for overophedning. Opvarm panden langsomt og altid under opsyn til midterste varmetrin. Undlad at bruge boostfunktionen.

Ved indstilling af de højeste varmetrin på komfuret kan der forekomme en summe- eller brummelyd. Dette er teknisk betinget og er ikke et tegn på fejl ved komfuret eller kogegrejet. Hvis pandens bund ikke passer til størrelsen af kogepladen, kan det forekomme, at kogepladen ikke reagerer.

Anvisninger for gaskomfurer:

Ved tilberedning af mad på et gaskomfur er det vigtigt at sørge for, at flammen ikke stikker ud over pandens bund. For at undgå forbrændinger anbefales det at bruge handsker.

Rengøring og pleje:

Lad din pande køle af før rengøring.

ZWILLING produkter rengøres nemt og bekvemt. Din pande er velegnet til opvaskemaskine. Men vi anbefaler, at den vaskes af i hånden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en blød klud. Aggressive rengøringsmidler kan beskadige produktet, og påvirke non-stick-evnen. Produkter med en udvendig belægning kan ved regelmæssig brug i opvaskemaskine vise tegn på slid. Dette påvirker dog ikke produktets funktionelle egenskaber. Ved ZWILLING pander uden belægning kan indersiden og bunden rengøres med den ru side af svampen i tilfælde af stærk tilsmudsning. Lad ikke madrester tørre ind, da disse kan forårsage pletter eller misfarvninger på det rustfri stål. Hvide eller regnbuefarvede misfarvninger og belægninger kan fjernes med almindelige rengøringsmidler til rustfrit stål, citronsaft og eddike. Brug ikke din pande til længere tids opbevaring af syreholdig mad. Syren i maden kan angribe overfladen.

Vigtige sikkerhedsanvisninger:

Undlad af sikkerhedshensyn at efterlade kogegrejet uden opsyn under brugen, og sørg især for, at børn ikke opholder sig alene i nærheden af varmt kogegrej. Sørg for, at håndtagene ikke rager ud over kanten på komfuret eller ind over en varm kogeplade. Grebet på din ZWILLING pande er designet til at afgive mindst mulig varme. Men låg og greb kan alligevel blive varme under tilberedningen. Brug altid grydelapper eller ovnhandsker, når du tager panden ud af den varme ovn. Varme pander må kun stilles på varmebestandige overflader.

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

DK

Alt om din ZWILLING pande med non-stick-belægning – anvisninger for brug:

Pander, der er forsynet med en belægning, er meget velegnede til skånsom stegning af retter, der let hænger fast. På grund af den fremragende varmeledningsevne opnås en meget hurtig bruning af maden. Opvarm panden langsomt ved middel temperatur, og tilbered maden ved lave eller middel temperaturer (2/3 af den maksimale tilberedningstemperatur). Undlad at bruge oliespray. Oliespray afsætter mærker, som det er svært at få af igen. Kogegrej med non-stick-belægning skal vaskes af i hånden.

Vigtigt: Ved normal brug mindskes pandens non-stick-evne efter nogen tid. Dette kan ske hurtigere, hvis der anvendes for høje temperaturer, eller hvis maden brænder fast. Det er imidlertid helt ufarligt fortsat at anvende panden.

Din ZWILLING pande med non-stick-belægning er velegnet til brug i ovnen ved op til 230 °C, og pander med keramikbelægning kan anvendes i ovnen ved op til 200 °C, forudsat, at de ikke er udstyret med plastgreb.

Bemærk: Ved disse høje temperaturer kan der opstå misfarvninger, som skal fjernes med et plejemiddel til rustfrit stål.

Redskaber:

Til optimal beskyttelse af non-stick-belægningen anbefaler vi brug af køkkenredskaber i træ eller ZWILLINGs egne kvalitetsredskaber i silikone. Undlad at bruge spidse genstande, og udskær ikke maden i panden.

Alt om din ZWILLING pande uden belægning – anvisninger for brug:

ZWILLING pander i rustfrit stål uden belægning er på indersiden forsynet med 18/10 rustfrit kvalitetsstål. Dette giver en meget hygiejnisk og smagsneutral overflade, der er særdeles velegnet til stegning af kød uden panering, f.eks. steaks.

Til et optimalt stegeresultat anbefaler vi:

Opvarm først panden langsomt uden fedt/olie til midterste varmetrin. Sprøjt lidt koldt vand på panden efter et lille stykke tid. Hvis vandet fordamper, er panden stadig for kold. Ved optimal stegetemperatur danner vandet små kugler, der „danser" som kviksølv på panden.

Tør derefter panden af, tilsæt fedtstof, lad panden blive varm, og læg derefter maden i panden. Kød kan i starten hænge fast i pandebunden. Men det løsner sig af sig selv efter et par minutter.

Du kan holde øje med, om kødet løsner sig ved at prøve at løfte kanterne med en gaffel.

Garanti:

Ved reklamationer i henhold til den aktuelle, lovmæssige garanti bedes du – såfremt intet andet er anført – levere kogegrejet med kvittering tilbage til forhandleren eller sende det direkte til den adresse, der er anført på emballagen.

Skader, der er opstået på grund af forkert brug (f.eks. overophedning, misfarvning, ridser, tab på gulvet eller forkert rengøring), er ikke dækket af garantien. Garantien dækker ligeledes ikke ved erhvervsmæssig brug af kogegrejet samt ved rent optiske brugsspor.

RU Сковороды ZWILLING J.A. HENCKELS – удовольствие от процесса жарения и приятно легкий уход

Сковороды ZWILLING отличаются высоким качеством, и энергосбережением и гарантируют отличный результат жарения. Более длительное использование посуды Вам обеспечит соблюдение нижеприведенных инструкций по применению и уходу.

Перед первым использованием сковороды

Вымойте сковороду ZWILLING с помощью горячей воды, обычного моющего средства и губки. Для избежания появления пятен на сковороде, высушите её.

Рекомендации по правильному и энергосберегающему использованию

Некоторые масла и жиры закипают при низких температурах. Мы рекомендуем продукты с точкой кипения не менее 200 °C.

Размеры нагревательной поверхности должны соответствовать диаметру дна сковороды. Благодаря великолепным теплопроводящим свойствам сковороды, предварительно разогревать ее на большом огне необязательно. Своевременное уменьшение температуры плиты позволит сэкономить энергию и избежать перенагревания. Перегрев может привести к обесцвечиванию, но не повлияет на функциональные характеристики сковороды. Максимальный перегрев может навсегда повредить дно посуды.

Сковороды с пластиковыми ручками подходят для использования при температуре до 150 °C!

Инструкции для индукционных плит

При использовании индукционных плит риск перенагревания особенно высок. Сковороду следует нагревать медленно на среднем огне, не оставляя без присмотра. Не следует использовать функцию интенсивного нагрева.

При интенсивном нагревании возможно появление жужжащих звуков. Это связано с техническими особенностями и не свидетельствует о наличии дефекта в плите или посуде. Если размер конфорки не соответствует диаметру дна сковороды, конфорка может не реагировать на присутствие посуды.

Инструкции для газовых плит

При приготовлении на газовой плите пламя не должно выходить за пределы дна сковороды. Во избежание ожогов рекомендуется беречь руки.

Мытьё и уход

Перед мытьём обязательно дайте сковороде остыть.

Продукция ZWILLING проста и удобна в уходе. Сковорода пригодна для мойки в посудомоечной машине. Мы рекомендуем мыть посуду вручную, мягкой губкой в теплой воде, с добавлением небольшого количества моющего средства. Агрессивные чистящие средства могут повредить изделия и повлиять на антипригарные свойства. На изделиях с внешним покрытием при регулярном использовании в посудомоечной машине могут появляться признаки старения. Однако это не влияет на функциональные свойства изделия. В случае сильного загрязнения, внутреннюю часть и дно сковороды ZWILLING без покрытия можно очищать грубой стороной губки. Не оставляйте на посуде засохших остатков еды, они могут стать причиной обесцвечивания или появления пятен на нержавеющей стали. Белые или радужные пятна и налет можно удалять имеющимися в продаже чистящими средствами для нержавеющей стали, лимонным соком или уксусом. Не следует использовать сковороду для длительного хранения пищи с высокой кислотностью. Это может повредить поверхность изделия.

Важные указания по безопасности

Из соображений безопасности не трогайте посуду во время готовки и никогда не оставляйте детей рядом с посудой, в особенности, горячей. Следите за тем, чтобы ручки не выступали за край плиты и не находились над горячей нагревательной поверхностью. Конструкция ручки сковороды ZWILLING такова, что она нагревается минимально. Тем не менее, ручки и крышка могут нагреваться во время приготовления пищи. При снятии сковороды с горячей плиты всегда пользуйтесь прихватками или рукавицами для духовки. Ставьте сковороду только на жаропрочные поверхности.

RU

Сковороды ZWILLING НЕ ПРИГОДНЫ для использования в микроволновой печи; несоблюдение данного требования может привести к серьезным повреждениям.

Необходимая информация о вашей сковороде ZWILLING с антипригарным покрытием — указания по использованию

Сковороды с покрытием особенно подходят для жарения деликатных продуктов, склонных к пригоранию. Вследствие их отличной теплопроводимости пища поджаривается очень быстро. Во время приготовления пищи сковороду следует нагревать медленно на среднем огне при низкой или средней температуре (2/3 от максимальной температуры плиты). Не следует использовать распылители масла. Они оставляют после себя следы, которые с трудом отчищаются. Посуду с антипригарным покрытием следует мыть вручную.

Важно: При регулярном использовании антипригарные свойства со временем ухудшаются.

Перегревание материала при жарке и выпекании может ускорить этот процесс. Тем не менее, сковороду по-прежнему можно будет использовать для приготовления пищи.

Сковорода ZWILLING с антипригарным покрытием подходит для использования при температуре до 230 °C, а с керамическим покрытием – до 200 °C, при отсутствии пластиковой ручки.

Примечание: При таких высоких температурах возможно изменение цвета, которое устраняется с помощью средства для ухода за изделиями из нержавеющей стали.

Принадлежности

Для оптимальной защиты антипригарного покрытия мы рекомендуем кухонные принадлежности из дерева или высококачественного силикона от компании ZWILLING. Не следует использовать острые предметы или резать продукты для обжаривания прямо в сковороде.

Необходимая информация о вашей сковороде ZWILLING без покрытия — указания по использованию

Внутренняя часть сковород ZWILLING без покрытия изготовлена из высококачественной нержавеющей стали 18/10. Это чрезвычайно гигиеничный и нейтральный материал, идеально подходящий для обжаривания мяса без панировки, например, стейка.

Для оптимальных результатов жарения мы рекомендуем

Сначала медленно разогрейте сковороду без жира/масла на среднем огне. Затем влейте в нее немного холодной воды. Если вода испарится, значит сковорода еще не нагрелась. Водяные шарики, «танцующие» по поверхности сковороды, подобно ртути, свидетельствуют о достижении оптимальной температуры. Теперь насухо вытрите сковороду, налейте масло, слегка подогрейте и переходите к жарению. Сначала мясо может прилипнуть к поверхности. Но через 2-3 минуты оно начнет отделяться от дна. Степень обжарки можно проверить, слегка поддев края вилкой.

Гарантия

В случае возникновения проблем в период гарантии, если не указано иное, следует предъявить посуду вместе с товарным чеком продавцу или отправить ее непосредственно по адресу, указанному на упаковке.

Данная гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (напр., перегревание, обесцвечивание, царапины, падение на пол или неправильная чистка). Использование посуды в профессиональной среде и наличие на изделии следов эксплуатации также не покрываются гарантией.

TR ZWILLING tavaları – bakımı kolay, kusursuz kızartma keyfi

ZWILLING tavaları yüksek kaliteye sahiptir, çok yönlüdür, enerji bakımından verimlidir ve en iyi kızartma sonuçlarını verir. Üründen uzun süre keyif almanız için kullanmadan önce kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

Tavanızı kullanmaya başlamadan önce:

ZWILLING tavanızı ılık su, sıradan bir bulaşık deterjanı ve bir sünger veya bez ile temizleyin. Yüzeyinde su lekeleri kalmaması için tavanızı kurulayın.

Doğru ve enerji tasarrufu sağlayan bir kullanım için talimatlar:

Bazı katı ve sıvı yağlar düşük sıcaklıklarda bile yanar. 200 °C (400 °F) veya üzeri duman noktasına sahip ürünler kullanmanızı tavsiye ediyoruz.

Ocak gözünün çapı, tavanın tabanına uygun olmalıdır. Mükemmel ısı iletme özellikleri sayesinde tavanızı en yüksek sıcaklıkta ısıtmanıza gerek yoktur. Isının zamanında düşürülmesi enerji verimliliği sağlar ve aşırı ısınmayı önler. Aşırı ısınma renk değişimlerine yol açabilir, ancak bu değişimler tavanın işlevini etkilemez. Aşırı ısınma tabana kalıcı hasar verebilir.

Plastik kulplu tavalar, 150 °C'ye (300 °F) kadar fırında kullanıma uygundur!

İndüksiyonlu ocaklar için talimatlar:

İndüksiyonlu ocaklarda aşırı ısınma riski oldukça yüksektir. Tavanızı orta sıcaklıkta ısıtın ve bu esnada asla gözetimsiz bırakmayın. Boost fonksiyonunu kullanmayın.

Yüksek pişirme sıcaklıklarında bir vızıltı veya homurtu sesi oluşabilir. Bu teknik kaynaklı bir sestir ve ocağın ya da pişirme gerecinin bozuk olduğu anlamına gelmez. Ocak gözünün çapı tavanın tabanına uygun değilse ocak gözü çalışmayabilir.

Gazlı ocaklar için talimatlar:

Bir gazlı ocakta yemek pişirirken gaz alevinin tava tabanından taşmamasına dikkat edin. Yanmaları önlemek için koruyucu eldiven kullanılması tavsiye edilir.

Temizlik ve bakım:

Temizlemeden önce tavanızın soğumasını bekleyin.

ZWILLING ürünlerini kolayca ve rahatlıkla temizleyebilirsiniz. Tavanız bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur. Ancak biz, tavanızı ılık su, az miktarda deterjan ve yumuşak bir bez kullanarak elde yıkamanızı tavsiye ediyoruz. Aşındırıcı temizlik maddeleri ürüne zarar verebilir ve ürünün yapışmazlık özelliğini olumsuz etkileyebilir. Dış kaplamalı ürünler düzenli bulaşık makinesi kullanımda eskime belirtileri gösterebilir. Ancak bu, ürünün işlevsel özelliklerini etkilemez. İç yüzeyde ve tabanda yoğun kirlenme olması durumunda kaplanmamış ZWILLING tavaları süngerin sert tarafıyla temizlenebilir. Paslanmaz çelik üzerinde leke oluşumunu veya renk değişimini önlemek için yemek artıklarını kuruyana kadar bekletmeyin. Beyaz veya gökkuşağına benzer renk değişimleri ve pas lekeleri, sıradan paslanmaz çelik temizleyicileriyle, limon suyuyla veya sirkeyle giderilebilir. Tavanızı asit içeren gıdaları uzun süre muhafaza etmek için kullanmayın. Bu tür gıdalar yüzeye zarar verebilir.

Önemli güvenlik talimatları:

Pişirme gereçlerinizi güvenlik nedenlerinden dolayı kullanım esnasında gözetimsiz bırakmayın ve özellikle çocukların sıcak pişirme gereçlerinin yakınlarında tek başlarına bulunmalarını önleyin. Kulpların ocağın kenarını geçmesini veya sıcak bir ocak gözünün üzerinde bulunmasını önleyin. ZWILLING tavanızın kulpları, ısıyı mümkün olan en az düzeyde iletecek şekilde tasarlanmıştır. Buna rağmen, pişirme esnasında kapak ve kulplar ısınabilir. Tavanızı sıcak ocaktan almak için her zaman tutacak veya fırın eldivenleri kullanın. Sıcak tavaları yalnızca ısıya dayanıklı yüzeylerin üzerine koyun.

ZWILLING tavaları mikrodalga fırında kullanıma uygun değildir ve ciddi hasarlara yol açabilir.

TR

Yapışmaz kaplamalı ZWILLING tavanız ile ilgili bilmeniz gereken her şey – Kullanım talimatları:

Kaplamalı tavalar, özellikle kolay yapışan yemeklerin zarar görmeden kızartılması için uygundur. Mükemmel ısı iletkenliği sayesinde kızartılan malzemeleri oldukça hızlı pişirir.. Ocak orta ayardayken tavayı yavaşça ısıtın ve pişirmek için düşük ya da orta sıcaklıklar kullanın (maksimum ocak gücünün üçte ikisi). Yağ spreylerini kullanmayın. Bu spreyler, güçlükle çıkarılabilen kalıntıların oluşmasına neden olur. Yapışmaz kaplamalı pişirme gereçlerinizi lütfen elde yıkayın.

Önemli: Yapışmazlık özelliği, normal kullanımda belirli bir zaman sonra bir miktar azalır. Aşırı ısınma ve kızartılacak yemeğin yanması bu süreci hızlandırabilir. Ancak tavayı kullanmaya devam etmenizde herhangi bir sakınca yoktur.

Yapışmaz kaplamalı ZWILLING tavanız, plastik kulplu olmaması kaydıyla 230 °C'ye (450 °F), seramik kaplamada ise 200 °C'ye (350 °F) kadar fırında kullanıma uygundur.

Uyarı: Bu yüksek sıcaklıklarda renk bozulmaları meydana gelebilir. Bu renk bozulmaları bir paslanmaz çelik bakım maddesi ile ortadan kaldırılmalıdır.

Gereçler:

Yapışmaz kaplamayı en iyi şekilde korumak için ahşap gereçler ya da ZWILLING marka yüksek kaliteli silikon gereçler kullanmanızı tavsiye ediyoruz. Lütfen sivri nesneler kullanmayın veya kızarttığınız malzemeyi tavada kesmeyin.

Kaplamasız ZWILLING tavanız ile ilgili bilmeniz gereken her şey – Kullanım talimatları:

Kaplamasız ZWILLING paslanmaz çelik tavaların iç tarafı 18/10 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Bu çelik son derece hijyenik olup gıdanın doğal tadını bozmaz ve özellikle panelenmemiş etin (örn. steak) yüksek sıcaklıkta mühürlenmesi için idealdir.

En iyi kızartma sonucu için tavsiyemiz:

Öncelikle, tavayı yağsız bir şekilde orta sıcaklıkta yavaşça ısıtın. Bir müddet sonra tavaya az miktarda soğuk su serpin. Su buharlaşıyorsa tava henüz soğuktur. Optimum kızartma sıcaklığında, tıpkı cıva gibi tavanın yüzeyinde "dans eden" küreler oluşur. Şimdi tavayı silerek kurutun, yağı ilave edin, kısa süre ısıtın ve kızartılacak malzemeyi ilave edin. Et, önce tava tabanında yapışıp kalabilir. 2–3 dakika sonra ise kendiliğinden çözülür. Kenarları bir çatal ile kaldırmayı deneyerek işlemi kontrol edebilirsiniz.

Garanti:

Yasal garanti koşulları altında şikâyetler olması durumunda ve aksi belirtilmediği takdirde pişirme gerecini kasa fişiyle birlikte satıcınıza iade edin.

Amacına uygun olmayan kullanımdan (örn. aşırı ısıtma, renk değişimi, çizikler, yere düşme veya amacına uygun olmayan temizlik) kaynaklanan hasarlar, garanti kapsamına girmez.

JP ツヴィリング フライパン – 料理を楽しく、お手入れ簡単に

ツヴィリングのフライパンは、高品質で機能的、エネルギーや時間の節約、使いやすさを特長としています。長くお使いいただけるよう、ご使用の前にこの取扱説明書をよくお読みの上、大切に保管ください。

ご使用になる前に：

タグ· ステッカー等をすべてはがし、中性洗剤を薄めた液を柔らかいスポンジにつけて、よく洗ってください。その後、水の跡が残らないよう、しっかり水気をふき取ってからお使いください。また、ひずみがないかご確認の上、お使いください。

ご使用方法：

残った油や水分が焼き付かないようにするため、フライパンが完全に乾いた状態でお使いください。加熱のし過ぎや長時間の空焚きにはご注意ください。強火での極端な加熱は変色をおこしたり、最悪の場合、底剥がれ等の変形をおこす場合がありますので十分ご注意ください。樹脂製の取っ手が付いたフライパン（コーティング加工なし）は、最大150℃までの温度でオーブン使用できます。フライパンの中に料理、特に酸性の強いものを長く入れておくことはお避けください。変色や腐食の原因となります。ご使用後はなるべく早く洗浄することをお勧めします。

電磁調理器（IH）での調理：

IHでは急激に温度が上昇する場合があるので、最初から強い火力で加熱したり、ハイパワー機能を使わないようにしてください。また、強火で加熱する場合、ジーまたはブーンという音がすることがありますが、調理器やフライパンの故障ではありません。フライパンのサイズによりIHに対応しない場合があります。

ガスコンロでの調理：

炎が鍋底からはみ出さないようご注意ください。ごとくがフライパンのサイズより大きい場合は使用できません。

お手入れ方法：

フライパンに急激な衝撃を与えたり、使用後すぐに熱い状態で水に浸けることはお避けください。損傷をおこす可能性があります。

食器洗い乾燥機をお使いいただけます。品質をより長く保つには、中性洗剤を使い、
スポンジでの手洗いをお勧めします。
外面コーティングを施した製品を食洗機で日常的に洗浄すると、コーティングが経年劣化する可能性があります。ただし、製品の機能自体には影響はありません。
こびりつきがある場合には、スポンジの粗い面でこするか、
水を入れて温めると取れやすくなります。コーティング加工がない場合、水に含まれる石灰成分や食物に含まれる物質の影響で、フライパンの内側に白い付着物が残ることがあります。
その場合は、酢またはレモン汁などのクエン酸で取り除くことができます。
また、食物や水に含まれる塩分やミネラル分による虹色の変色は、市販のステンレスクリーナーで取り除くことができます。

JP

ご使用上の注意：

ご使用中は安全のため、目を離さないでくだい。また、乳幼児の手の届くところではご使用にならないでください。天ぷら等の揚げ物料理の際、油温を200℃以上に上昇させないでください。ストーブの上で使用しないでください。フイパンの取っ手を持つ際には、熱くなる場合があるので鍋つかみ等を使用し、火傷をしないよご注意ください。加熱したフライパンは耐熱仕様の場所にのみ置いてください。ツヴィリングのフライパンは電子レンジでは使用できまん。

コーティング加工されているフライパンのご使用：

焦げ付きやすい料理での使用に適しており、簡単に洗浄できます。中火でゆっくり加熱し、調理中は弱火または中火に調節してください。オイルスプレーは跡が残りやすくなるため使用しないでください。ノンスティックコーティングのフライパンは手洗いでの洗浄をお勧めします。スチールたわし、磨き粉、洗浄成分の強い洗剤等を使用しないでください。

コーティング性能は使用経過により劣化します。加熱し過ぎると劣化のスピードが速くなることがありますがご使用に問題はありません。

樹脂製ハンドル付きではないフライパンで、ノンスティックコーティング加工されている場合は最大230℃まで、セラミックコーティング加工されている場合は最大200℃までの温度でオーブン使用できます。

注意事項：

高温により変色することがありますが、色はステンレス用洗剤で落とすことができます。

キッチンツール：

ノンスティックコーティングを保護するため、木製またはシリコーン製ツールの使用をお勧めします。フライパンの中では食材を切らないでください。

コーティング加工されていないフライパンのご使用：

衛生面で優れた高品質ステンレスを使用しており、ステーキなど衣を付けない肉の調理に最適です。オイルを入れず中火でゆっくり予熱し、少し時間が経ったらフライパンに水を数滴垂らします。水が蒸発する場合はまだ予熱が充分ではありません。水滴が玉のように転がり“踊る”ようになると予熱完了です。フライパンの水滴を拭き、必要に応じてオイルを少量なじませてから肉を入れます。最初はくっつきますが、焼き目が付く頃になると自然と剥がれるようになります。

保証：

別途定める保証規定に基づいた期間･条件のもと、クックウェア（コーティング加工品、ガラス蓋や樹脂製部品除く）に故障が発生した場合、保証対応させていただきます。不適切な使用（加熱し過ぎ、変色、傷、落下などの衝撃、不適切な洗浄）により発生した損傷は保証対象外です。また、業務使用及び外観の使用痕も保証対象外となります。

CN ZWILLING 煎盘系列 – 更纯粹的煎炸体验，更轻松的保养

双立人高品质煎盘系列，适合烹饪多种食材，绿色节能，煎炸效果优异。请在使用前仔细阅读此使用说明，并及时保养，您将长时间享受到它带来的烹饪乐趣。

首次使用前：

请用热水，软布或百洁布清洗干净，可以使用中性清洁剂。清洗后请晾干，以免残留水渍。

如何正确使用双立人煎盘系列，以达到最理想的节能效果：

食物的美味与烹饪温度息息相关，我们推荐温度控制在 200 °C 以内，使得烹饪的程度和食物的口感达到理想的平衡。

为了达到最佳节能效果，灶面发热直径应与锅底大小相符。得益于良好的导热性，您无需使用最大热源预热，只需中火稍稍加热即可调小热源，以节省能源并能预防过度烧煮。程度较轻的过度烧煮只会使锅具表面颜色改变，不会改变锅具的实用性，但程度较重的过度烧煮可能会永久的损坏锅具。

带塑料手柄的锅具请在 150 °C 以内使用。

电磁炉上使用时：

请特别注意不要过度烧煮。用中火加热煎盘，并且小心看管，请勿使用爆炒功能。

加热过程中，锅具受到磁场影响可能会发出轻微噪声，这是正常现象。如果灶面发热直径与锅底大小相差太远，将有可能会出现无法加热的情况。

注：
此系列部分产品不适用于电磁炉，请参考产品包装上具体的炉具适用范围说明。

燃气灶上使用时：

请使用中小火，尽量使火焰不要越过锅具底盘，既能节省能源，又能降低对手柄的热辐射。
长时间加热后，请小心手柄烫手。

清洗和保养：

尽可能等待锅具冷却再清洗。

双立人高品质煎盘系列清洁方法简单，我们建议使用热水，中性清洁剂和软布手洗，太过激进的化学洗涤剂可能会破坏锅具表面并降低不粘性能。 外壁带涂层的锅具，
如果经常使用洗碗机清洗，涂层可能会出现老化，但不影响整锅的正常使用。 双立人无涂层煎盘可以使用百洁布粗糙面清洗内层和外层。请不要让食物残留在锅具表面，以免不锈钢表面变色或难以清洗。当锅具表面出现白色或彩虹色时，请使用双立人不锈钢锅具清洁剂，程度较轻时也可使用柠檬水或醋擦拭。请勿长时间盛放酸性食物，以免破坏不锈钢表面。

重要说明：

为了您的安全，请勿在无人看管的情况下烹饪，如有儿童在附近，请特别注意防止烫伤。确保您的锅具手柄远离热源。虽然我们的手柄具有防烫设计，但锅盖和手柄可能在长时间的烧煮后烫手，请戴好防烫手套再移动锅具，并将热的锅具置于隔热表面。

禁止在微波炉中使用煎盘。

CN

不粘涂层煎盘使用须知：

不粘涂层煎盘非常适合柔和慢煎，能有效防止食物粘锅。得益于优质的不粘涂层，和传热迅速而均匀的锅身，您只需中小火 (2/3 及以下的火力) ，缓慢加热，就能使少油、不粘效果达到最理想。建议不要使用喷嘴式油壶，容易残留油渍并增加清洗难度。请每次烹饪后使用软布和中性清洁剂清洗干净，建议手洗。

重要说明：

请勿加热过度或烧煮超时！过度烧煮将会加速不粘涂层老化并可能破坏涂层表面导致涂层脱落。双立人高品质不粘涂层煎盘的使用温度可达 230 ℃，但我们倡导健康烹饪，请尽量控制油温在 200 ℃ 以内。

适合用于不粘煎盘的炊具：硅胶锅铲更能保护不粘涂层。请勿使用不锈钢或者木质锅铲，并禁止在不粘锅内切割食物。

提示：

高温会导致变色。如果发生这种情况，可以使用不锈钢保养产品清洁变色部分。

关于无涂层不锈钢煎盘：

双立人选取最适合煎炸的钢材，内层高品质 18/10 不锈钢，极为健康，有利于保持食物原味，并特别适合烹饪牛排等肉类。

为了达到更好的煎炸效果，我们推荐如下使用方法：

首先，请用中火缓慢加热空锅，片刻后撒入少量水滴，如果水滴很快蒸发，则温度还未到，等形成小水珠，并在锅内“跳动”时，就已经到达最佳煎炸温度，此时待锅内水珠干了后，放入油，微微加热后加入食物。肉类食物在刚入锅时会粘附于锅具表面，请不要着急翻动，2-3 分钟后，轻轻推动肉类食物，等完全能推动时再将它翻面。

质量保证：

如果您在质保期内遇到任何问题，请联系我们的售后服务部门，并出示质量保证书。依照使用说明正常操作的情况下，若产品发生质量问题，将免费为您提供维修或调换服务。

以下情况不属于免费维修或调换服务范围：

由于碰撞，跌落，划伤，空烧，过度烧煮等事故造成的产品故障和损坏；由于您没有按照使用说明使用，而导致产品故障和损坏。

ZWILLING

www.zwilling.com

0103275Y1 · 12/2023 · © 2023 ZWILLING J.A. Henckels AG