



ZWILLING
J.A. HENCKELS

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG
DIRECTIONS FOR USE AND CARE
NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN
ISTRUZIONI PER L'USO E LA CURA
GEBRUIKSAANWIJZING EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES
使用 and 保养说明
取扱説明書

TWIN® Nova

Ihr neues ZWILLING Kochgeschirr ist qualitativ hochwertig, energieeffizient und unkompliziert in der Handhabung. Bitte lesen Sie vor der Benutzung die folgenden Anwendungs- und Pflegehinweise.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Hinweise für den korrekten und energiesparenden Gebrauch

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, und in extremen Fällen den Boden dauerhaft beschädigen.

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. Salz ausschließlich in kochendes Wasser geben und anschließend umrühren. Das Hinzufügen von Salz in kaltes Wasser kann zu Verfärbungen führen.

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.

Reinigung und Pflege

Lassen Sie Ihr ZWILLING Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen.

ZWILLING 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 Antihafteigenschaft von beschichtetem ZWILLING Kochgeschirr beeinträchtigen. Speise-

reste nicht antrocknen lassen, um Flecken oder Verfärbungen auf Edelstahl zu vermeiden. Weiße oder regenbogenfarbige Verfärbungen und Beläge können mit handelsüblichen Edelstahlreinigern entfernt werden. Nutzen Sie Ihr Kochgeschirr nicht zur längeren Aufbewahrung säurehaltiger Lebensmittel. Diese können die Oberfläche angreifen.

Wichtige Sicherheitshinweise:

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr nie 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. 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.

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

Alles rund um Ihr antihafbeschichtetes ZWILLING Kochgeschirr – Hinweise für den Gebrauch:

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). Verzichten Sie auf Öl-Sprays. Diese verursachen Rückstände, die sich nur schwer wieder lösen lassen. Reinigen Sie Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung bitte von Hand.

Die Antihafteigenschaften beschichteten Kochgeschirrs nutzen sich bei normaler Verwendung nach einiger Zeit etwas ab. Überhitzung kann diesen Vorgang beschleunigen. Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung ist bis 230°C (400°F) backofengeeignet. Zum optimalen Schutz der Antihafbeschichtung empfehlen wir Küchenhelfer aus Holz oder die hochwertigen Silikon-Gadgets von ZWILLING.

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.

Your new ZWILLING cookware is a high-quality product, energy-efficient and simple to use. Before using, please read the following instructions on how to care for and use your cookware.

Before using for the first time

Clean your new ZWILLING cookware with hot water, a proprietary washing-up liquid and a sponge, cloth or brush. Drying the cookware prevents the appearance of water marks.

Instructions for correct and energy-saving use:

Only heat up dry cookware to avoid oil and water marks burning on. Never heat up your cookware unattended and/or heat empty for prolonged periods. Overheating can cause discolouration and, in extreme cases, permanently damage the base.

Make sure that the diameter of the hob plate corresponds to the diameter of your pan base. We recommend cooking your food with the lid on to minimise heat loss. The outstanding thermal conductivity of ZWILLING cookware means that your food even cooks at a medium heat. Reducing your hob oven setting earlier saves energy and prevents overheating. Only add salt to boiling water and then stir. Adding salt to cold water can cause discolouration.

Instructions for induction hobs:

There is a serious danger of overheating with induction hobs. Slowly heat up your cookware and never leave unattended over a medium heat. Avoid using the ‚Boost‘ function.

A humming noise or roaring may occur at higher settings. This is technical and does not indicate that your hob or cookware is faulty. The cooking zone may possibly not react if its diameter does not correspond to the diameter of the pan base.

Instructions for gas stoves:

When cooking on a gas stove, make sure that the gas flame does not shoot out beyond the base of your cookware. Wear some protection on your hands to avoid burns.

Cleaning and care instructions

Allow your ZWILLING cookware to cool down before cleaning. ZWILLING cookware is dishwasher-safe. We recommend cleaning by hand with warm water, a little washing-up liquid and a soft cloth. Aggressive cleaning agents can damage the product and particularly the non-stick properties of ZWILLING coated cookware. Do not allow remnants of food to dry on to avoid stains or discolouration on the

stainless steel. Use proprietary stainless steel cleaners to remove white or rainbow-coloured discolouration and deposits. Do not use your cookware to hold acidic foods for any length of time, as they can damage the surface.

Important safety information:

Never leave your cookware unattended and never leave children unsupervised in the vicinity of hot cookware. Make sure that handles do not project over the edge of your stove or over a hot hob. The handles of your ZWILLING cookware are designed to emit as little heat as possible: nevertheless, lids and handles can heat up. Always use pot holders or oven gloves when removing cookware from a hot oven. Only place hot cookware on heat-resistant surfaces. ZWILLING cookware is **NOT** suitable for use in the microwave and can cause serious damage.

Everything you need to know about your non-stick coated ZWILLING cookware - Instructions for use:

Coated cookware is especially easy to clean and is ideal for the gentle preparation of food that has a tendency to stick on. Heat slowly at a medium setting and use to cook at a low or medium temperature (2/3 of the maximum stove setting). Avoid the use of oil sprays, as they leave residues that are difficult to remove from the cookware. Please clean cookware with a non-stick coating by hand.

The non-stick properties of coated cookware wear out a little after time with normal use. Overheating can accelerate this process. Cookware with a non-stick coating is suitable for use in ovens at up to 230°C (400°F). We recommend using wooden utensils or high-quality ZWILLING silicon utensils to protect the non-stick coating as best as possible.

Guarantee:

If you have a complaint within the current statutory warranty period, and unless otherwise indicated, please return the cookware to your retailer together with the till receipt or return it directly to the address stated on the 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.

LES CASSEROLES ZWILLING : UN RÉEL PLAISIR DE CUISINER ET UN ENTRETIEN D'UNE GRANDE SIMPLICITÉ

Votre nouvelle casserole ZWILLING se distingue par sa qualité exceptionnelle, son efficacité énergétique et sa simplicité d'utilisation. Avant toute utilisation, veuillez lire les conseils d'utilisation et d'entretien suivants.

Avant la première utilisation

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

Conseils pour une bonne utilisation, économe en énergie

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 et, dans des cas extrêmes, endommager le fond de manière irréversible.

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 sa très bonne conductivité thermique, la casserole ZWILLING vous permet une cuisson optimale à température moyenne : la diminution de la température en temps voulu permet à la fois de réaliser une économie d'énergie et d'éviter une surchauffe. Ajoutez du sel seulement lorsque l'eau bout, puis remuez. L'ajout de sel dans l'eau froide peut décolorer votre casserole.

Remarque concernant les plaques à induction:

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

Remarque concernant les gazinières:

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

Nettoyage et entretien

Laissez votre casserole ZWILLING refroidir avant de la nettoyer.

Les casseroles ZWILLING sont conçues pour passer au lave-vaisselle. Nous vous recommandons cependant de les nettoyer à la main, avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon doux. Les produits de nettoyage agressifs peuvent altérer votre casserole ZWILLING et endommager notamment son revêtement antiadhésif. Ne laissez pas sécher les restes d'aliments, afin d'éviter la décoloration ou l'appa-

rition de taches sur l'acier. Des tâches ou des dépôts blancs ou arc-en-ciel peuvent être enlevés à l'aide d'un produit nettoyant traditionnel pour inox. N'utilisez pas votre casserole pour la conservation longue durée d'aliments acides. Ces derniers pourraient corroder sa surface.

Consignes de sécurité importantes

Ne laissez jamais 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. Le manche de votre casserole ZWILLING est conçu pour conduire le moins possible la chaleur. Toutefois, les couvercles et les poignées peuvent chauffer. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez une casserole du four chaud. Placez toujours un plat chaud sur une surface résistant à la chaleur. 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.

Tout sur votre casserole antiadhésive ZWILLING: conseils d'utilisation

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). 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.

Dans le cadre d'une utilisation normale, les propriétés antiadhésives de votre casserole diminueront avec le temps. Une surchauffe peut accélérer ce processus. La casserole antiadhésive est conçue pour une utilisation au four jusqu'à 230°C (400°F). Pour protéger de façon optimale le revêtement antiadhésif, nous vous recommandons l'utilisation d'ustensiles en bois ou de ceux en silicone haut de gamme de ZWILLING.

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 la casserole en milieu professionnel, ainsi que les traces d'usure purement esthétiques sont exclues de la garantie.

Su nueva batería de cocina ZWILLING es de gran calidad, energéticamente eficiente y fácil de utilizar. Antes de su utilización, lea las siguientes indicaciones de uso y cuidado.

Antes del primer uso

Limpie su nueva batería de cocina ZWILLING con agua caliente, utilizando un lavavajillas corriente y una esponja, un paño o un cepillo. Secarla impedirá la formación de manchas de agua.

Indicaciones para un uso correcto y para ahorrar energía

Para evitar la formación de restos de agua y aceite quemado, caliente solo ollas que estén secas. Nunca caliente la olla dejándola desatendida y/o durante largos periodos estando vacía. El sobrecalentamiento puede producir cambios de color y, en casos extremos, dañar el fondo.

La placa que utilice en la cocina debe corresponderse con el diámetro del borde de la olla. Para que la pérdida de calor sea la menor posible es recomendable cocinar con la tapa puesta. Dadas las excelentes propiedades conductoras del calor de la batería de cocina ZWILLING, los alimentos también pueden cocinarse a temperatura media. La reducción adecuada del calor de la cocina ahorra energía y evita el sobrecalentamiento. Añada sal únicamente cuando haya agua hirviendo y remuévala. Añadir la sal con el agua fría puede provocar decoloraciones.

Indicaciones para cocinas de inducción:

En las cocinas de inducción, el riesgo de sobrecalentamiento es especialmente elevado. Caliente la olla 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 batería. Si el diámetro de la placa de cocina no se corresponde con la base de la olla, 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 olla. Para evitar quemaduras se recomienda proteger las manos.

Limpieza y cuidado

Espere a que su olla ZWILLING se enfríe antes de limpiarla.

La batería de cocina ZWILLING pueden lavarse en el 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 especialmente a las propiedades antiadherentes de las ollas revestidas de ZWILLING. No deje que se sequen restos de comida para evitar manchas o decoloraciones del acero. Los descoloramientos blancos o de color y los restos de manchas pueden retirarse con limpiadores de acero convencionales. No utilice la olla para la conservación durante mucho tiempo de alimentos ácidos. Se podría dañar la superficie.

Indicaciones de seguridad importantes:

Nunca deje la batería de cocina 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. Las asas de las ollas de ZWILLING están fabricadas para calentarse lo menos posible. A pesar de ello, la tapadera y el mango pueden calentarse. Utilice siempre agarradores o guantes específicos para extraer la olla del horno caliente. Coloque la olla caliente solo sobre superficies resistentes al calor. La batería de cocina ZWILLING **NO** es adecuada para su uso en microondas, y puede provocar graves daños.

Todo sobre la batería de cocina ZWILLING con revestimiento antiadherente: indicaciones de uso

Las ollas revestidas son especialmente fáciles de limpiar y son adecuadas para la preparación de alimentos que se pegan un poco. Caliente la olla 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.

Normalmente, las ollas con propiedades antiadherentes comienzan a deteriorarse tras un tiempo de uso normal. El sobrecalentamiento puede acelerar este proceso. La olla con revestimiento antiadherente puede introducirse en el horno hasta los 230°C (400°F). Para proteger adecuadamente el revestimiento antiadherente le

recomendamos utilizar los utensilios de madera o de silicona de alta calidad de ZWILLING.

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 tique 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 sobrecalentamiento, 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.





1 PENTOLE ZWILLING – PURO PIACERE DI CUCINARE ED ESTREMA FACILITÀ DI PULIZIA

Le vostre nuove pentole ZWILLING sono prodotti di alta qualità, efficienti sotto il profilo energetico e facili da usare. Vi preghiamo di leggere le seguenti istruzioni per l'uso e la pulitura prima di utilizzarle.

Prima di cominciare

Pulite le vostre 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.

Indicazioni per l'uso corretto e il risparmio energetico

Riscaldate le pentole solo se sono asciutte per evitare che si formino macchie di olio o di acqua. Non riscaldate mai le pentole lasciandole incustodite né vuote per lungo tempo. Il surriscaldamento può produrre alterazioni cromatiche e in casi estremi può danneggiare in modo permanente il fondo.

Il fornello dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della pentola. Per ridurre al minimo la dispersione del calore si consiglia di cuocere utilizzando il coperchio. Le proprietà di conduzione termica delle pentole ZWILLING consentono di cuocere i cibi anche a fuoco medio: abbassando per tempo la fiamma è possibile risparmiare energia e prevenire un surriscaldamento. Aggiungete il sale solo quando l'acqua bolle e quindi mescolate. L'aggiunta di sale in acqua fredda può provocare alterazioni cromatiche.

Indicazioni per i piani cottura a induzione:

Sui piani cottura a induzione il pericolo di surriscaldamento è particolarmente elevato. Riscaldate le vostre pentole lentamente a livello medio, senza lasciarle mai incustodite. Non utilizzate la funzione booster.

In caso di cottura ad alta temperatura può verificarsi un ronzio o un borbottio. 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 pentola, il piano cottura potrebbe non reagire.

Indicazioni per i piani cottura a gas:

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

Pulizia e manutenzione

Lasciate che le vostre pentole ZWILLING si raffreddino prima di pulirle. Le pentole ZWILLING sono lavabili 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 delle pentole ZWILLING. 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. Non utilizzate le vostre pentole per conservare per lungo tempo cibi acidi. Questi ultimi potrebbero danneggiare le superfici.

Importanti avvertenze di sicurezza

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

Tutto quello che c'è da sapere sulle vostre pentole antiaderenti

ZWILLING – Istruzioni per l'uso:

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 cuocere 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 pentole con rivestimento antiaderente.

Le proprietà antiaderenti delle pentole tendono a diminuire col tempo in seguito al normale utilizzo. Il surriscaldamento può accelerare questo processo. Le pentole con rivestimento antiaderente sono utilizzabili in forno fino a 230°C (400°F). Per una protezione ottimale del rivestimento antiaderente consigliamo l'uso degli utensili in legno o dei pregiati gadget in silicone ZWILLING.

Garanzia:

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

I danni dovuti a un uso non regolamentare (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.

Uw nieuwe ZWILLING pannen zijn kwalitatief hoogwaardig, energie-efficiënt en makkelijk in het onderhoud. Lees voor het gebruik de volgende gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen.

Voor het eerste gebruik

Reinig uw nieuwe ZWILLING pannen met heet water, in de handel verkrijgbaar afwasmiddel en spons, doek of borstel. Droog de pan af om strepen en watervlekken te voorkomen.

Aanwijzingen voor juist en energiebesparend gebruik

Verhit alleen droog kookgerei om aangebrande olie- of watersporen te voorkomen. Verwarm uw kookgerei niet zonder toezicht en/of langere tijd zonder inhoud. Oververhitting kan tot verkleuringen leiden en in extreme gevallen kan de bodem onherstelbaar beschadigd raken.

De kookplaat moet in diameter overeenkomen met de bodem van de pan. Voor een zo min mogelijk warmteverlies raden we aan uw gerecht met de deksel op de pan te bereiden. Door de uitstekende warmtegeleidende eigenschappen van de ZWILLING pan wordt uw gerecht ook op een gemiddelde temperatuur gaar: als u tijdig de hitte onder de pan verlaagt, bespaart u energie en voorkomt u oververhitting. Voeg zout alleen in kokend water toe en roer om. Als u zout toevoegt aan koud water, kan dat tot verkleuringen leiden.

Aanwijzingen voor inductiekookplaten:

Bij inductiekookplaten is het gevaar van oververhitting bijzonder groot. Verwarm uw kookgerei langzaam op de middelste stand en nooit zonder toezicht. Maak geen gebruik van de boostfunctie.

Bij een hoge instelling van de kookplaat kunt u zoem- of bromgeluiden horen. Dit is technisch en is geen teken voor een defect aan de kookplaat of de pan. Als de diameter van de kookplaat niet overeenkomt met de bodem van de pan, kan het zijn dat de kookplaat niet reageert.

Richtlijnen voor gaskookplaten:

Let er bij het koken op een gasfornuis op, dat de gasvlam niet boven de bodem van de pan uitkomt. Om brandwonden te voorkomen is het gebruik van handbescherming aanbevolen.

Reiniging en onderhoud

Laat uw ZWILLING pannen voor het reinigen afkoelen.

Het ZWILLING kookgerei is vaatwasmachinebestendig. We raden echter aan de pannen met de hand te reinigen en wel met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte doek. Agressieve schoonmaakmiddelen kunnen het product beschadigen en in het bijzonder de antiaanbak eigenschappen van de ZWILLING pannen met antiaanbaklaag negatief beïnvloeden. Laat etensresten niet aankoken om vlekken

of verkleuringen van het roestvrij staal te voorkomen. Witte of regenboogachtige verkleuringen en afzettingen kunnen met een in de handel verkrijgbare roestvrij-staalreiniger worden verwijderd. Gebruik uw kookgerei niet om zuurhoudende levensmiddelen langere tijd in te bewaren. Deze kunnen het oppervlak aantasten.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen:

Laat uw kookgerei niet zonder toezicht verwarmen en laat vooral kinderen niet alleen in de buurt van warm kookgerei. Voorkom dat handgrepen buiten de rand van het fornuis of hete kookplaat uitsteken. De handgrepen van uw ZWILLING pan zijn zodanig ontworpen, dat zij zo min mogelijk warmte absorberen. Toch kunnen de deksels en handgrepen heet worden. Gebruik daarom altijd een pannenlap of een ovenhandschoen om uw pannen uit een hete oven te halen. Zet heet kookgerei alleen op hittebestendige oppervlakken.

ZWILLING pannen zijn **NIET** geschikt voor gebruik in de magnetron en kunnen ernstige schade veroorzaken.

Alles over uw ZWILLING pannen met antiaanbaklaag - instructies voor het gebruik:

Pannen met antiaanbaklaag zijn zeer eenvoudig te reinigen en bijzonder geschikt voor het zacht aanbraden van gerechten die gemakkelijk kunnen aanbranden. Verwarm de pan 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 kookgerei met antiaanbaklaag met de hand.

Bij normaal gebruik neemt het effect van de antiaanbaklaag van uw kookgerei na enige tijd af. Oververhitting kan dit proces versnellen. Kookgerei met antiaanbaklaag kan in de oven gebruikt worden tot 230°C (400°F). Voor de optimale bescherming van de antiaanbaklaag raden we aan kookgerei van hout of hoogwaardig siliconen van ZWILLING te gebruiken.

Vrijwaring:

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

Schade die door onjuist gebruik is ontstaan (bijvoorbeeld oververhitting, verkleuring, krassen, val op de grond of onjuiste reiniging), is van de vrijwaring uitgesloten. Professioneel gebruik en puur optische gebruikssporen zijn eveneens van de vrijwaring uitgesloten.

ZWILLING 双立人锅具拥有高品质、节能及方便使用等优点。请您在使用本产品之前仔细阅读使用和保养说明。

第一次使用之前

请先用热水、洗涤剂、海绵、布或刷子来清洗您的新锅具。将锅具擦干并防止水渍残留。

正确使用及节能说明

为避免残留烧焦的油渍及水渍, 请使用干燥的锅具进行加热。切勿在无人照管和/或长时间无人照管的情况下加热锅具。过度加热会造成锅具变色, 极端情况下可能导致锅底的永久损坏。

炉灶加热盘的尺寸应与锅具底部匹配。为将热量损失降到最低, 建议在加热时使用锅盖。得益于其出色的热传导性能, ZWILLING 双立人锅具在中火加热时即可获得很好的效果: 及时调整炉灶火力设定可节约能源并防止过度加热。请于水烧开后再加入食盐并搅拌。在盛有冷水的锅具中加入食盐会造成锅具变色。

电磁炉加热使用说明:

使用电磁炉时有很大的风险会发生过度加热。请缓慢加热锅具, 切勿在加热过程中令其处于无人照管状态。请勿使用增强加热模式。高火力加热会导致噪声出现。这是由技术原理所决定, 并不表示炉

灶或锅具存在缺陷。如果炉灶加热盘尺寸与锅底尺寸不符, 加热盘可能不会作出响应。

燃气加热使用说明:

使用燃气炉加热时, 请确保火苗没有完全盖过锅具底部。为避免烫伤, 建议对手部进行保护。

清洗和保养

清洁锅具前请确保其已完全冷却。

ZWILLING 双立人锅具可使用洗碗机清洁。但我们推荐使用热水、少量清洁剂和软布手洗。烈性清洁剂会损坏 ZWILLING 双立人锅具产品并破坏其不粘涂层的特性。勿使剩余的食物在锅中变干, 以免造成不锈钢表面残留污点或致使其变色。白色或彩虹色污迹和残留物可使用不锈钢清洁剂去除。请勿使用锅具盛放酸性食物。这会造成锅具表面损坏。

重要安全注意事项:

勿使锅具处于无人照管状态, 切勿让儿童靠近高温的锅具。请避免锅具把手处在加热的炉灶或炉灶边缘上方。ZWILLING 双立人锅具的把手在设计时已考虑尽可能地隔热。但锅盖和把手仍可能被加热。在将锅具从炉灶上取下时请务必使用锅垫或隔热手套。务必将加热的锅具放置在绝热表面上。

ZWILLING 双立人锅具不可用于微波炉加热，这将造成锅具严重损毁。

ZWILLING 双立人不粘涂层锅具介绍及使用说明：

带涂层的锅具很容易清洁，并且适宜精心烹饪略微粘锅的食物。使用中等火力缓慢加热锅具并用低温或中温（2/3最大火力）烹饪。请勿喷洒烹饪油。这会导致难以去除的残留物生成。请使用手洗方式清洁带不粘涂层的锅具。

正常使用一段时间后，锅具的不粘涂层性能会有所下降。过度加热会加剧这种情况的出现。带有不粘涂层的锅具适宜不超过230°C (400°F).的加热使用。为保护锅具的不粘涂层，推荐使用 ZWILLING 双立人的木质或高质量的硅胶炊具。

质保：

在当前法定的质保期限内，如需进行退换货，除非特别说明，请将产品附带其收据一起送回经销商处，或直接寄送至产品包装上指定的地址。

不当使用造成的损坏（如，过度加热、变色、刮擦、坠落地面或不当清洁）不适用于质保条款。专业领域的使用及使用痕迹留存的情况亦不在质保条款涵盖范围内。

J ZWILLINGクックウェア — 調理の楽しみを極め、簡単にお手入れ

当ZWILLINGクックウェアは高品質、優れたエネルギー効率、使いやすさを特徴としています。次の使用およびお手入れ方法に関する説明をお読み下さい。

はじめて使用する前に：

市販の洗剤とスポンジ、布、またはブラシを使用して、お湯でZWILLINGクックウェアを洗います。洗浄後の水滴は布で拭き取ると、染み等が残りません。

エネルギーの節約・ご使用上の注意：

焦げた油や染み等が付かないようにするため、乾いているクックウェアのみを加熱して下さい。クックウェアを加熱する際には目を離さないようにして、長い時間空焚きをしないで下さい。加熱しすぎるとクックウェアの色が変わることがあります。場合によっては底が完全に損傷することがあります。

コンロの直径は鍋の底と対応する大きさである必要があります。熱ができるだけ失われないようにするために、蓋をして加熱することを推奨します。優れた熱伝導を特徴とするZWILLINGクックウェアは、中火でもよく火を通します。中火以下で使用することで、エネルギーを節約して、加熱しすぎることを防ぐことができます。塩を使用する際は、沸騰した湯に塩を入れ、かき混ぜて下さい。冷たい水に塩を投入すると、鍋が変色することがあります。

電磁調理器に関する注意：

電磁調理器は、加熱しすぎる可能性が高くなるのでご注意下さい。クックウェアはゆっくりと加熱し、必ず目の届く所でご使用下さい。強火ではなく中火以下でご使用下さい。

強火では、ジーまたはブーンという音がする場合があります。これは技術的な理由によるものであり、電磁調理器やクッキングウェアの故障を示すものではありません。機種によっては、電磁調理器のコイル部の直径が鍋の底の大きさに対応しない場合、電磁調理器が反応しない場合があります。

ガスコンロに関する注意：

ガスコンロで調理する場合には、ガスの火がクックウェアの底からはみ出ることがないように注意して下さい。取っ手を持つ時には、鍋つかみをご使用下さい。

洗浄とお手入れ：

ZWILLINGクックウェアが冷めてから洗浄するようにして下さい。

ZWILLINGクックウェアは食器洗浄機に対応していますが、洗剤と柔らかい布を使用して、お湯で手洗いすることを推奨します。強力すぎる洗剤を使用すると、製品が損傷する場合があります。特に、コーティング加工されたフライパンは、コーティング性能が損なわれる可能性があります。ステンレスに染みや変色が発生しないようにす

るため、食べ物の残りを長く保管することはしないで下さい。白色または七色の変色や膜は、市販のステンレス用洗剤を使用して取り除くことができます。酸を含む食品を長時間保管しないで下さい。表面に損傷を与える可能性があります。

安全に関する重要な注意：

クックウェアの使用中は目を離さないようにして、特にお子様が一人で加熱されたクックウェアに近づくことがないようにして下さい。ガスの調理台をご使用の場合、炎が鍋底からはみ出さないようご注意ください。縁まで水などを満たした状態で使用しないで下さい。蓋やハンドルが熱くなることがあります。クックウェアを加熱されたオーブンから取り出す際には、必ず鍋つかみやミトンを使用して下さい。加熱されたクックウェアは、耐熱表面を持つ場所にのみ置くようにして下さい。

ZWILLINGクックウェアは、電子レンジでは使用できません。電子レンジで使用了場合は、重大な損傷が発生します。

ZWILLINGクックウェアのノンスティックコーティングについて

使用に関する注意：

コーティング加工されたクックウェアは簡単に汚れを落とすことができ、さまざまな料理での使用に適しています。中火でゆっくりと加熱し、調理には弱火または中火（最大パワーの2/3程度）を使用して下さい。オイルスプレーは使用しないようにして下さい。オ

イルスプレーを使用すると、取り除きにくい跡が付く原因になります。ノンスティックコーティングのクックウェアはできるだけ手洗いして下さい。

コーティング加工されたクックウェアは、通常時間がたつとノンスティックコーティング性能がやや衰えます。加熱しすぎると、性能の衰えが速くなります。ノンスティックコーティング加工されたクックウェアは、最大230℃（400°F）までの温度でオーブンで使用できます。ノンスティックコーティングをより長く持続させるために、木製調理器具または高品質のシリコン製器具をご使用下さい。

保証：

万一故障が生じた場合は、別紙保証規定をご確認下さい。

不適切な使用（加熱しすぎ、変色、ひっかき傷、床に落下、不適切な洗浄）により発生した損傷は保証の対象外です。業務使用および外観的な摩損もまた補償の対象外です。



www.zwilling.com



ZWILLING
J.A.HENCKELS

0102165V1_04-16