

PROGRESS®

Est. 1931

3-TEILIGES PFANNEN-SET

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Gründlich mit der Hand abwaschen. Zur Vorbehandlung der Antihafbeschichtung das Kochgeschirr von innen mit Pflanzenöl abwischen, vorsichtig erhitzen, vollständig abkühlen lassen und mit einem weichen Tuch sauberwischen.

VERWENDUNG DES Kochgeschirrs



Geeignet für den Einsatz auf Gas-, Elektro-, Halogen-, Strahlungsring- und Induktionskochfeldern.

Nicht geeignet für den Einsatz im Backofen oder in der Mikrowelle sowie zum Frittieren oder zur Benutzung auf einem Bratrost, auf offenem Feuer oder auf einem Grill.

Um ein Versengen der weichen Griffbeschichtung zu verhindern, stellen Sie Kochgeschirr nicht auf Kochfeldern ab, die größer als der Boden des Geschirrs sind, und lassen Sie die Flammen nicht an den Seiten überstehen.

Bei normalem Gebrauch für die Verwendung mit wärmebeständigem Kunststoff, Silikon, Holz- oder Metallutensilien geeignet.

Schneiden Sie keine Lebensmittel in Ihrem Kochgeschirr, da dadurch die Oberfläche beschädigt wird.

Leeres Kochgeschirr nicht überhitzen. Kochgeschirr nicht auf hoher Hitze verwenden, da die Antihafbeschichtung nur für den Einsatz bei mittlerer Hitze geeignet ist.

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt und sorgen Sie für gute Belüftung der Küche. Keramikochfelder können beim Verschieben von Kochgeschirr zerkratzt werden. Um Beschädigungen möglichst zu verhindern, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über die Oberfläche der Kochfelder zu ziehen.

Schrauben am Kochgeschirr können sich mit der Zeit lösen. Verwenden Sie zum Festziehen der Schrauben bei Bedarf einen Schraubenzieher.

Seien Sie besonders achtsam bei den Schrauben an Glasdeckeln, da durch zu starkes Anziehen der Deckel beschädigt werden kann.

REINIGUNG DES KOCHGESCHIRRS

Lassen Sie das Kochgeschirr nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor es bewegt oder gereinigt wird.

Obwohl dieses Kochgeschirr spülmaschinenfest ist, empfehlen wir, es per Hand abzuwaschen, um die Oberfläche zu schonen.

Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr in warmem Seifenwasser, das ein mildes Reinigungsmittel enthält, benutzen Sie keine scharfen oder abscheuernden Reinigungsmittel oder Spülgeräte und spülen und trocknen Sie es gründlich ab.

Wenn Sie das Kochgeschirr in der Spülmaschine reinigen, nehmen sie es unmittelbar nach Beendigung des Spülvorgangs aus dem Gerät und trocknen es mit einem weichen Tuch ab.

Benutzen Sie zur Beseitigung von

hartnäckigen Flecken einen nicht-scheuernden Topfreiniger aus Kunststoff oder ein Reinigungskissen mit warmem Seifenwasser. Lassen Sie das Kochgeschirr nicht über einen längeren Zeitraum im Wasser stehen.

AUFBEWAHRUNG

Kochgeschirr nicht feucht in den Schrank stellen, sondern trocken und sauber aufbewahren.

Beim Stapeln von Kochgeschirr jeweils eine Lage Papier dazwischen legen, um Zerkratzen und Beschädigungen zu vermeiden.

VORSICHT

Griffe nicht auf die anliegenden Kochfelder oder den Rand des Kochfelds überstehen lassen.

Die Griffe des Kochgeschirrs können bei Gebrauch heiß werden. Benutzen Sie stets hitzebeständige Topfhandschuhe, wenn Sie es berühren.

Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt, da dies zu Materialverzug führen kann.

Das heiße Kochgeschirr nicht mit kaltem Wasser oder anderen kalten Flüssigkeiten in Berührung bringen.

Falls Ihr Kochgeschirr stark überhitzt wurde, lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es vom Kochfeld nehmen.

Untersuchen Sie den Zustand und die Sicherheit Ihres Kochgeschirrs, bevor Sie es wieder verwenden.

Bei sichtbarer Beschädigung müssen Sie es vorschriftsmäßig entsorgen.

Bitte diese Informationen sorgfältig für Referenzzwecke aufbewahren.

Wenn Sie mit diesem Produkt unzufrieden sind oder weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Vertriebshändler:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD. Vereinigtes Königreich.

Hergestellt in China.

CD040320/MD000000/V1