

NL Handleiding: Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Producttitel

Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Inhoud van het product

- 1x Kookpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 18 cm, Inhoud 2 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 20 cm, Inhoud 3 liter)
- 1x Steelpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- Materiaal: 18/10 Roestvrij staal met aluminium kern (Triply)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het koken van sauzen, soep, pasta, rijst, groenten, stoofpotten en het au bain-marie bereiden van sauzen
- Warmtebronnen: Geschikt voor inductie, keramisch, gas, elektrisch en halogeen
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Stapelbaar: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen - pannen zijn vervaardigd van ongecoat 18/10 roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja - geen PFAS, PFOA of PTFE aanwezig
- Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur voordat u ingrediënten toevoegt
- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe zodra de pan op temperatuur is voor optimale bakprestaties
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of staalwol om het oppervlak te beschermen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of bescherm laag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Veiligheidsinstructies

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Waarschuwingen

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: Sola Cookware Set Ruby 4-Piece Premium Triply Stainless Steel - Saucepan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Saucier ø 16 cm - Induction Compatible

Product Title

Sola Cookware Set Ruby 4-Piece Premium Triply Stainless Steel - Saucepan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Saucier ø 16 cm - Induction Compatible

Contents of the Product

- 1x Saucepan with lid (Diameter 16 cm, Capacity 1.5 litres)
- 1x Saucepan with lid (Diameter 18 cm, Capacity 2 litres)
- 1x Saucepan with lid (Diameter 20 cm, Capacity 3 litres)
- 1x Saucier with lid (Diameter 16 cm, Capacity 1.5 litres)
- Material: 18/10 Stainless steel with aluminium core (Triply)

User Instructions

- Use: Suitable for cooking sauces, soups, pasta, rice, vegetables, stews and preparing sauces au bain-marie
- Heat sources: Compatible with induction, ceramic, gas, electric and halogen hobs
- Oven-safe: Yes
- Dishwasher-safe: Yes
- Stackable: Yes
- Non-stick coating: None - pans are made from uncoated 18/10 stainless steel
- PFAS-free: Yes - no PFAS, PFOA or PTFE present
- Preheat the pan gradually over medium heat before adding ingredients
- Add a small amount of oil once the pan is up to temperature for optimal cooking results
- Do not use abrasive cleaners or steel wool to protect the surface

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately to prevent water spots.
- Stains: Use a stainless steel cleaner or a water-and-vinegar solution for stubborn stains or discolouration.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaners; these can scratch the stainless steel surface.
- Burnt residue: Soak burnt-on residue in warm soapy water before attempting to remove it.
- Storage: Place a cloth or protective layer between stacked pans to protect the surface.

Safety Instructions

- Heat: The pan and handle can become very hot during use. Always use oven gloves or pot holders.
- Steam: Take care when removing a lid; escaping steam can cause burns.
- Sharp edges: Check the rim and handle for burrs before first use.
- Stability: Ensure the pan is stable on the hob and the handle does not extend over another heat source.
- Boiling dry: Never allow the pan to boil dry; this can damage the material and create a fire hazard.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

- Dispose of stainless steel pans at a metal recycling point or local recycling centre.
- Remove any non-metal components (such as plastic or wooden handles) separately, in accordance with local waste disposal guidelines.

Warnings

- **P103:** Read the instructions before use.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Risk of burns from contact with hot surfaces or steam during use.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Sola Topfset Ruby 4-teilig Premium Triply Edelstahl - Kochtopf ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Stieltopf ø 16 cm - Induktionsgeeignet

Produkttitel

Sola Topfset Ruby 4-teilig Premium Triply Edelstahl - Kochtopf ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Stieltopf ø 16 cm - Induktionsgeeignet

Produktinhalt

- 1x Kochtopf mit Deckel (Durchmesser 16 cm, Inhalt 1,5 Liter)
- 1x Kochtopf mit Deckel (Durchmesser 18 cm, Inhalt 2 Liter)
- 1x Kochtopf mit Deckel (Durchmesser 20 cm, Inhalt 3 Liter)
- 1x Stieltopf mit Deckel (Durchmesser 16 cm, Inhalt 1,5 Liter)
- Material: 18/10 Edelstahl mit Aluminiumkern (Triply)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Kochen von Soßen, Suppen, Nudeln, Reis, Gemüse, Schmorgerichten und zur Zubereitung von Soßen im Wasserbad
- Wärmequellen: Geeignet für Induktion, Keramik, Gas, Elektro und Halogen
- Ofenfest: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja
- Stapelbar: Ja
- Antihaftbeschichtung: Keine - Töpfe bestehen aus unbeschichtetem 18/10 Edelstahl
- PFAS-frei: Ja - kein PFAS, PFOA oder PTFE vorhanden
- Den Topf vor dem Hinzufügen von Zutaten langsam auf mittlerer Hitze vorheizen
- Eine kleine Menge Öl hinzufügen, sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat
- Keine aggressiven Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden, um die Oberfläche zu schützen

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Sofort abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Flecken: Verwenden Sie einen Edelstahlreiniger oder eine Wasser-Essig-Lösung für hartnäckige Flecken oder Verfärbungen.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden; diese können die Edelstahloberfläche verkratzen.
- Angebranntes: Angebrannte Rückstände zunächst in warmem Spülwasser einweichen, bevor Sie sie entfernen.
- Aufbewahrung: Legen Sie ein Tuch oder eine Schutzschicht zwischen gestapelte Töpfe, um die Oberfläche zu schützen.

Sicherheitshinweise

- Hitze: Topf und Griff können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Dampf: Beim Abnehmen eines Deckels vorsichtig sein; heißer Dampf kann Verbrennungen verursachen.
- Scharfe Kanten: Prüfen Sie vor dem ersten Gebrauch Rand und Griff auf Grate.
- Standsicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Topf stabil auf der Kochstelle steht und der Griff nicht über eine andere Wärmequelle ragt.
- Trockenbrennen: Den Topf niemals leer erhitzen; dies kann das Material beschädigen und ein Brandrisiko darstellen.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Geben Sie ausgediente Töpfe aus Edelstahl an einer Metallsammelstelle oder im Wertstoffhof ab.
- Entfernen Sie etwaige nicht metallische Teile (wie Kunststoff- oder Holzgriffe) und entsorgen Sie diese gemäß den lokalen Abfallvorschriften getrennt.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch die Anleitung lesen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Verbrennungsgefahr durch Kontakt mit heißen Oberflächen oder Dampf während des Gebrauchs.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Sola Set de Casseroles Ruby 4 Pièces Premium Triply Acier Inoxydable - Casserole ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Petite Casserole ø 16 cm - Compatible Induction

Titre du produit

Sola Set de Casseroles Ruby 4 Pièces Premium Triply Acier Inoxydable - Casserole ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Petite Casserole ø 16 cm - Compatible Induction

Contenu du produit

- 1x Casserole avec couvercle (Diamètre 16 cm, Contenance 1,5 litre)
- 1x Casserole avec couvercle (Diamètre 18 cm, Contenance 2 litres)
- 1x Casserole avec couvercle (Diamètre 20 cm, Contenance 3 litres)
- 1x Petite casserole avec couvercle (Diamètre 16 cm, Contenance 1,5 litre)
- Matériau : Acier inoxydable 18/10 avec noyau en aluminium (Triply)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Adapté à la cuisson de sauces, soupes, pâtes, riz, légumes, ragoûts et à la préparation de sauces au bain-marie
- Sources de chaleur : Compatible avec les plaques à induction, céramique, gaz, électrique et halogène
- Allant au four : Oui
- Compatible lave-vaisselle : Oui
- Empilable : Oui
- Revêtement antiadhésif : Aucun - les casseroles sont fabriquées en acier inoxydable 18/10 non revêtu
- Sans PFAS : Oui - aucun PFAS, PFOA ou PTFE présent
- Préchauffer la casserole progressivement à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients
- Ajouter une petite quantité d'huile une fois la casserole à température pour des résultats de cuisson optimaux
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ni de laine d'acier pour protéger la surface

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Séchez immédiatement pour éviter les traces d'eau.
- Taches : Utilisez un nettoyeur inox ou une solution eau-vinaigre pour les taches tenaces ou les décolorations.
- À éviter : N'utilisez pas de laine d'acier ni de produits abrasifs ; ils peuvent rayer la surface en acier inoxydable.
- Résidus brûlés : Faites tremper les résidus brûlés dans de l'eau chaude savonneuse avant de les retirer.
- Rangement : Placez un chiffon ou une couche protectrice entre les casseroles empilées pour protéger leur surface.

Consignes de sécurité

- **Chaleur** : La casserole et la poignée peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine.
- **Vapeur** : Soyez prudent lors du retrait d'un couvercle ; la vapeur brûlante peut provoquer des brûlures.
- **Bords tranchants** : Vérifiez le bord de la casserole et la poignée pour détecter d'éventuelles bavures avant la première utilisation.
- **Stabilité** : Assurez-vous que la casserole est stable sur la plaque de cuisson et que la poignée ne se trouve pas au-dessus d'une autre source de chaleur.
- **Ébullition à sec** : Ne laissez jamais la casserole chauffer à vide ; cela peut endommager le matériau et présenter un risque d'incendie.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné à être utilisé par des adultes et des enfants sous la supervision d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Déposez les casseroles en acier inoxydable usagées dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.
- Retirez les éventuels composants non métalliques (tels que les poignées en plastique ou en bois) et éliminez-les séparément conformément aux réglementations locales.

Avertissements

- **P103**: Lire les instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes ou de la vapeur lors de l'utilisation.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

ES

Manual de usuario: Sola Juego de Ollas Ruby 4 Piezas Premium Triply Acero Inoxidable - Cacerola ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Cazo ø 16 cm - Apto para Inducción

Título del producto

Sola Juego de Ollas Ruby 4 Piezas Premium Triply Acero Inoxidable - Cacerola ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Cazo ø 16 cm - Apto para Inducción

Contenido del producto

- 1x Cacerola con tapa (Diámetro 16 cm, Capacidad 1,5 litros)
- 1x Cacerola con tapa (Diámetro 18 cm, Capacidad 2 litros)
- 1x Cacerola con tapa (Diámetro 20 cm, Capacidad 3 litros)
- 1x Cazo con tapa (Diámetro 16 cm, Capacidad 1,5 litros)
- Material: Acero inoxidable 18/10 con núcleo de aluminio (Triply)

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para cocinar salsas, sopas, pasta, arroz, verduras, guisos y preparar salsas al baño maría
- Fuentes de calor: Compatible con inducción, cerámica, gas, eléctrico y halógeno
- Apto para horno: Sí
- Apto para lavavajillas: Sí
- Apilable: Sí
- Revestimiento antiadherente: Ninguno - las ollas están fabricadas en acero inoxidable 18/10 sin recubrimiento
- Libre de PFAS: Sí - sin presencia de PFAS, PFOA ni PTFE
- Precalentar la olla gradualmente a fuego medio antes de añadir los ingredientes
- Añadir una pequeña cantidad de aceite una vez que la olla haya alcanzado la temperatura para obtener resultados óptimos de cocción
- No utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos de acero para proteger la superficie

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente para evitar manchas de agua.
- Manchas: Utilizar un limpiador para acero inoxidable o una solución de agua y vinagre para manchas persistentes o decoloraciones.
- Evitar: No usar estropajos de acero ni productos abrasivos; pueden rayar la superficie de acero inoxidable.
- Restos quemados: Dejar en remojo los restos quemados en agua caliente con jabón antes de retirarlos.
- Almacenamiento: Colocar un paño o una capa protectora entre las ollas apiladas para proteger la superficie.

Instrucciones de seguridad

- **Calor:** La olla y el mango pueden calentarse mucho durante el uso. Utilice siempre manoplas o agarraderas.
- **Vapor:** Tenga cuidado al retirar una tapa; el vapor caliente puede causar quemaduras.
- **Bordes afilados:** Compruebe el borde de la olla y el mango en busca de rebabas antes del primer uso.
- **Estabilidad:** Asegúrese de que la olla esté estable sobre el fuego y de que el mango no sobresalga sobre otra fuente de calor.
- **Hervir en seco:** No deje nunca la olla hervir en seco; esto puede dañar el material y suponer un riesgo de incendio.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- Lleve las ollas de acero inoxidable desechadas a un punto de recogida de metal o al punto limpio local.
- Retire los componentes no metálicos (como asas de plástico o madera) y deséchelos por separado según la normativa local de residuos.

Advertencias

- **P103:** Leer las instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de quemaduras por contacto con superficies calientes o vapor durante el uso.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Produkttitel

Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Produktets indhold

- 1x Kookpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 18 cm, Inhoud 2 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 20 cm, Inhoud 3 liter)
- 1x Steelpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- Materiaal: 18/10 Roestvrij staal met aluminium kern (Triply)

Brugsanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het koken van sauzen, soep, pasta, rijst, groenten, stoofpotten en het au bain-marie bereiden van sauzen
- Warmtebronnen: Geschikt voor inductie, keramisch, gas, elektrisch en halogeen
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Stapelbaar: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen - pannen zijn vervaardigd van ongecoat 18/10 roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja - geen PFAS, PFOA of PTFE aanwezig
- Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur voordat u ingrediënten toevoegt
- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe zodra de pan op temperatuur is voor optimale bakprestaties
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of staalwol om het oppervlak te beschermen

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Sikkerhedsinstruktioner

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Fareoplysninger

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

IT Manuale d'uso: Sola Set di Pentole Ruby 4 Pezzi Premium Triply Acciaio Inossidabile - Pentola ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Casseruola ø 16 cm - Adatta per Induzione

Titolo del prodotto

Sola Set di Pentole Ruby 4 Pezzi Premium Triply Acciaio Inossidabile - Pentola ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Casseruola ø 16 cm - Adatta per Induzione

Contenuto del prodotto

- 1x Pentola con coperchio (Diametro 16 cm, Capacità 1,5 litri)
- 1x Pentola con coperchio (Diametro 18 cm, Capacità 2 litri)
- 1x Pentola con coperchio (Diametro 20 cm, Capacità 3 litri)
- 1x Casseruola con coperchio (Diametro 16 cm, Capacità 1,5 litri)
- Materiale: Acciaio inossidabile 18/10 con nucleo in alluminio (Triply)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per cucinare salse, zuppe, pasta, riso, verdure, stufati e per preparare salse a bagnomaria
- Fonti di calore: Compatibile con piastre a induzione, ceramica, gas, elettriche e alogene
- Adatto al forno: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Impilabile: Sì
- Rivestimento antiaderente: Nessuno - le pentole sono realizzate in acciaio inossidabile 18/10 non rivestito
- Privo di PFAS: Sì - nessun PFAS, PFOA o PTFE presente
- Preriscaldare la pentola gradualmente a fuoco medio prima di aggiungere gli ingredienti
- Aggiungere una piccola quantità di olio una volta che la pentola ha raggiunto la temperatura per risultati di cottura ottimali
- Non utilizzare detergenti abrasivi o lana d'acciaio per proteggere la superficie

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e detersivo delicato per piatti. Asciugare immediatamente per evitare macchie d'acqua.
- Macchie: Utilizzare un detergente per acciaio inossidabile o una soluzione di acqua e aceto per macchie ostinate o scolorimenti.
- Evitare: Non utilizzare pagliette di acciaio o detergenti abrasivi; questi possono graffiare la superficie in acciaio inossidabile.
- Residui bruciati: Far ammorbidire i residui bruciati in acqua calda saponata prima di rimuoverli.
- Conservazione: Inserire un panno o uno strato protettivo tra le pentole impilate per proteggere la superficie.

Istruzioni di sicurezza

- **Calore:** La pentola e il manico possono diventare molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti da forno.
- **Vapore:** Prestare attenzione quando si rimuove un coperchio; il vapore caldo può causare ustioni.
- **Bordi affilati:** Controllare il bordo della pentola e il manico per eventuali bave prima del primo utilizzo.
- **Stabilità:** Assicurarci che la pentola sia stabile sul piano di cottura e che il manico non si estenda sopra un'altra fonte di calore.
- **Surriscaldamento a secco:** Non lasciare mai la pentola senza liquidi sul fuoco; ciò può danneggiare il materiale e costituire un rischio di incendio.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare le pentole in acciaio inossidabile da smaltire presso un punto di raccolta per metalli o un centro di riciclaggio locale.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (come manici in plastica o legno) e smaltirli separatamente, conformemente alle normative locali sui rifiuti.

Avvertenze

- **P103:** Leggere le istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di ustioni per contatto con superfici calde o vapore durante l'uso.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Sola Zestaw Garnków Ruby 4-częściowy Premium Triply Stal Nierdzewna - Garnek ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Rondel ø 16 cm - Przystosowany do Indukcji

Tytuł produktu

Sola Zestaw Garnków Ruby 4-częściowy Premium Triply Stal Nierdzewna - Garnek ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Rondel ø 16 cm - Przystosowany do Indukcji

Zawartość produktu

- 1x Garnek z pokrywką (Średnica 16 cm, Pojemność 1,5 litra)
- 1x Garnek z pokrywką (Średnica 18 cm, Pojemność 2 litry)
- 1x Garnek z pokrywką (Średnica 20 cm, Pojemność 3 litry)
- 1x Rondel z pokrywką (Średnica 16 cm, Pojemność 1,5 litra)
- Materiał: Stal nierdzewna 18/10 z rdzeniem aluminiowym (Triply)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Nadaje się do gotowania sosów, zup, makaronu, ryżu, warzyw, dań duszonych oraz przygotowywania sosów w kąpieli wodnej
- Źródła ciepła: Kompatybilny z indukcją, ceramiką, gazem, elektrycznością i halogenem
- Odporność na piekarnik: Tak
- Nadaje się do zmywarki: Tak
- Układany w stos: Tak
- Powłoka nieprzywierająca: Brak - garnki wykonane są z niepowlekanej stali nierdzewnej 18/10
- Wolny od PFAS: Tak - brak PFAS, PFOA ani PTFE
- Przed dodaniem składników podgrzewać garnek stopniowo na średnim ogniu
- Dodać niewielką ilość oleju po rozgrzaniu garnka do odpowiedniej temperatury
- Nie używać agresywnych środków czyszczących ani wełny stalowej w celu ochrony powierzchni

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast osuszać, aby zapobiec powstawaniu plam po wodzie.
- Plamy: Stosować środek do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztwór wody z octem w przypadku trudnych plam lub przebarwień.
- Unikać: Nie używać druciaków stalowych ani ściernych środków czyszczących; mogą one zarysować powierzchnię ze stali nierdzewnej.
- Przypalone resztki: Namoczyć przypalone resztki w ciepłej wodzie z płynem do naczyń przed ich usunięciem.
- Przechowywanie: Umieszczać ściereczkę lub warstwę ochronną między układanymi w stos garnkami, aby chronić powierzchnię.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ciepło: Garnek i uchwyt mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub chwytaków.
- Para: Zachowaj ostrożność przy zdejmowaniu pokrywki; gorąca para może powodować oparzenia.
- Ostre krawędzie: Przed pierwszym użyciem sprawdź krawędź garnka i uchwyt pod kątem zadziórów.
- Stabilność: Upewnij się, że garnek stoi stabilnie na kuchence, a uchwyt nie wystaje nad inne źródło ciepła.
- Przegrzanie na sucho: Nigdy nie podgrzewaj garnka bez zawartości; może to uszkodzić materiał i stanowić zagrożenie pożarowe.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt przeznaczony jest do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte garnki ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki metali lub na miejscowe wysypisko/punkt recyklingu.
- Ewentualne elementy niemetalowe (takie jak uchwyty z tworzywa sztucznego lub drewna) należy usunąć osobno, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać instrukcję.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko oparzeń w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami lub parą podczas użytkowania.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

FI Käyttöopas: Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Tuotteen nimi

Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Tuotteen sisältö

- 1x Kookpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 18 cm, Inhoud 2 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 20 cm, Inhoud 3 liter)
- 1x Steelpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- Materiaal: 18/10 Roestvrij staal met aluminium kern (Triply)

Käyttöohjeet

- Gebruik: Geschikt voor het koken van sauzen, soep, pasta, rijst, groenten, stoofpotten en het au bain-marie bereiden van sauzen
- Warmtebronnen: Geschikt voor inductie, keramisch, gas, elektrisch en halogeen
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Stapelbaar: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen - pannen zijn vervaardigd van ongecoat 18/10 roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja - geen PFAS, PFOA of PTFE aanwezig
- Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur voordat u ingrediënten toevoegt
- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe zodra de pan op temperatuur is voor optimale bakprestaties
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of staalwol om het oppervlak te beschermen

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of bescherm laag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Turvallisuusohjeet

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohjeet

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Varoitukset

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Vaaratiedot

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

cs Návod k použití: Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Název výrobku

Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Obsah výrobku

- 1x Kookpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 18 cm, Inhoud 2 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 20 cm, Inhoud 3 liter)
- 1x Steelpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- Materiaal: 18/10 Roestvrij staal met aluminium kern (Triply)

Návod k použití

- Gebruik: Geschikt voor het koken van sauzen, soep, pasta, rijst, groenten, stoofpotten en het au bain-marie bereiden van sauzen
- Warmtebronnen: Geschikt voor inductie, keramisch, gas, elektrisch en halogeen
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Stapelbaar: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen - pannen zijn vervaardigd van ongecoat 18/10 roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja - geen PFAS, PFOA of PTFE aanwezig
- Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur voordat u ingrediënten toevoegt
- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe zodra de pan op temperatuur is voor optimale bakprestaties
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of staalwol om het oppervlak te beschermen

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of bescherm laag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Bezpečnostní pokyny

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Varování

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informace o nebezpečí

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

HU Használati útmutató: Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Termék neve

Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

A termék tartalma

- 1x Kookpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 18 cm, Inhoud 2 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 20 cm, Inhoud 3 liter)
- 1x Steelpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- Materiaal: 18/10 Roestvrij staal met aluminium kern (Triply)

Használati utasítás

- Gebruik: Geschikt voor het koken van sauzen, soep, pasta, rijst, groenten, stoofpotten en het au bain-marie bereiden van sauzen
- Warmtebronnen: Geschikt voor inductie, keramisch, gas, elektrisch en halogeen
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Stapelbaar: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen - pannen zijn vervaardigd van ongecoat 18/10 roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja - geen PFAS, PFOA of PTFE aanwezig
- Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur voordat u ingrediënten toevoegt
- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe zodra de pan op temperatuur is voor optimale bakprestaties
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of staalwol om het oppervlak te beschermen

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of bescherm laag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Biztonsági utasítások

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Figyelmeztetések

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

PT Manual do utilizador: Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Título do produto

Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Conteúdo do produto

- 1x Kookpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 18 cm, Inhoud 2 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 20 cm, Inhoud 3 liter)
- 1x Steelpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- Materiaal: 18/10 Roestvrij staal met aluminium kern (Triply)

Instruções de utilização

- Gebruik: Geschikt voor het koken van sauzen, soep, pasta, rijst, groenten, stoofpotten en het au bain-marie bereiden van sauzen
- Warmtebronnen: Geschikt voor inductie, keramisch, gas, elektrisch en halogeen
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Stapelbaar: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen - pannen zijn vervaardigd van ongecoat 18/10 roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja - geen PFAS, PFOA of PTFE aanwezig
- Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur voordat u ingrediënten toevoegt
- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe zodra de pan op temperatuur is voor optimale bakprestaties
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of staalwol om het oppervlak te beschermen

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Instruções de segurança

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Avisos

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informações sobre perigos

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

NO Bruksanvisning: Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Produkttitel

Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Produktinnhold

- 1x Kookpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 18 cm, Inhoud 2 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 20 cm, Inhoud 3 liter)
- 1x Steelpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- Materiaal: 18/10 Roestvrij staal met aluminium kern (Triply)

Bruksanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het koken van sauzen, soep, pasta, rijst, groenten, stoofpotten en het au bain-marie bereiden van sauzen
- Warmtebronnen: Geschikt voor inductie, keramisch, gas, elektrisch en halogeen
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Stapelbaar: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen - pannen zijn vervaardigd van ongecoat 18/10 roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja - geen PFAS, PFOA of PTFE aanwezig
- Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur voordat u ingrediënten toevoegt
- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe zodra de pan op temperatuur is voor optimale bakprestaties
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of staalwol om het oppervlak te beschermen

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informasjon om farer

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

RO Manual de utilizare: Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Titlul produsului

Sola Pannenset Ruby 4-Delig Premium Triply Roestvrij Staal - Kookpan ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Steelpan ø 16 cm - Inductie Geschikt

Conținutul produsului

- 1x Kookpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 18 cm, Inhoud 2 liter)
- 1x Kookpan met deksel (Diameter 20 cm, Inhoud 3 liter)
- 1x Steelpan met deksel (Diameter 16 cm, Inhoud 1,5 liter)
- Materiaal: 18/10 Roestvrij staal met aluminium kern (Triply)

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Geschikt voor het koken van sauzen, soep, pasta, rijst, groenten, stoofpotten en het au bain-marie bereiden van sauzen
- Warmtebronnen: Geschikt voor inductie, keramisch, gas, elektrisch en halogeen
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Stapelbaar: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen - pannen zijn vervaardigd van ongecoat 18/10 roestvrij staal
- PFAS-vrij: Ja - geen PFAS, PFOA of PTFE aanwezig
- Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur voordat u ingrediënten toevoegt
- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe zodra de pan op temperatuur is voor optimale bakprestaties
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of staalwol om het oppervlak te beschermen

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of bescherm laag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Instrucțiuni de siguranță

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instrucțiuni de eliminare

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Avertismente

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informații despre pericole

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

sv Bruksanvisning: Sola Kastrullset Ruby 4-delar Premium Triply Rostfritt Stål - Kastrull ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Stilkastrull ø 16 cm - Induktionsanpassad

Produkttitel

Sola Kastrullset Ruby 4-delar Premium Triply Rostfritt Stål - Kastrull ø 16 cm, ø 18 cm, ø 20 cm & Stilkastrull ø 16 cm - Induktionsanpassad

Produktinnehåll

- 1x Kastrull med lock (Diameter 16 cm, Volym 1,5 liter)
- 1x Kastrull med lock (Diameter 18 cm, Volym 2 liter)
- 1x Kastrull med lock (Diameter 20 cm, Volym 3 liter)
- 1x Stilkastrull med lock (Diameter 16 cm, Volym 1,5 liter)
- Material: 18/10 Rostfritt stål med aluminiumkärna (Triply)

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för tillagning av såser, soppor, pasta, ris, grönsaker, grytor och tillagning av såser i vattenbad
- Värmekällor: Kompatibel med induktion, keramik, gas, el och halogen
- Ugnssäker: Ja
- Diskmaskinssäker: Ja
- Stapelbar: Ja
- Non-stick-beläggning: Ingen - kastrullerna är tillverkade av obelagd 18/10 rostfritt stål
- PFAS-fri: Ja - inget PFAS, PFOA eller PTFE förekommer
- Värm upp kastrullen gradvis på medelhög värme innan ingredienser tillsätts
- Tillsätt en liten mängd olja när kastrullen har uppnått rätt temperatur för optimala tillagningsresultat
- Använd inte aggressiva rengöringsmedel eller stålull för att skydda ytan

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och mildt diskmedel. Torka omedelbart för att undvika vattenfläckar.
- Fläckar: Använd ett rengöringsmedel för rostfritt stål eller en lösning av vatten och vinäger för envisa fläckar eller missfärgningar.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel; dessa kan repa ytan av rostfritt stål.
- Bränd mat: Blötlägg brända rester i varmt diskvatten innan du försöker ta bort dem.
- Förvaring: Placera en duk eller ett skyddande skikt mellan staplade kastruller för att skydda ytan.

Säkerhetsinstruktioner

- Värme: Kastrullen och handtaget kan bli mycket heta under användning. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar.
- Ånga: Var försiktig när du lyfter av ett lock; het ånga kan orsaka brännskador.
- Vassa kanter: Kontrollera kastrullens kant och handtag för grader innan första användning.

- Stabilitet: Se till att kastrullen står stabilt på spisen och att handtaget inte sträcker sig över en annan värmekälla.
- Kokning torr: Låt aldrig kastrullen koka torr; detta kan skada materialet och innebära brandrisk.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens överinseende.

Avfallsinstruktioner

- Lämna uttjänta kastruller av rostfritt stål till en samlingsplats för metallåtervinning eller återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. handtag av plast eller trä) och kassera dem separat i enlighet med lokala avfallsföreskrifter.

Varningar

- **P103:** Läs anvisningarna före användning.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för brännskador vid kontakt med heta ytor eller ånga under användning.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.