

NL Handleiding: Sola Pannenset Green Cooking Triply RVS 2-Delig - Koekenpan ø 24 en 28 cm - geschikt voor alle warmtebronnen - zonder anti-aanbaklaag

Producttitel

Sola Pannenset Green Cooking Triply RVS 2-Delig - Koekenpan ø 24 en 28 cm - geschikt voor alle warmtebronnen - zonder anti-aanbaklaag

Inhoud van het product

- 1x Sola Koekenpan Green Cooking (Diameter 24 cm)
- 1x Sola Koekenpan Green Cooking (Diameter 28 cm)
- Materiaal: Triply RVS (Roestvrij staal - Aluminium - Roestvrij staal)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor dichtschroeien van vlees, bakken van aardappelen en karamelliseren van groenten op alle warmtebronnen
- Geschikt voor: Inductie, gas, elektrisch, keramisch en halogeenkookplaat
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 200 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor optimal onderhoud
- Anti-aanbaklaag: Geen (PFAS-vrij; gebruik olie of boter naar behoefte)
- Gebruiksaanwijzing: Verwarm de pan rustig op middelhoog vuur voor beste bakresultaat; gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen te voorkomen
- Reiniging: Reinig na gebruik met een zachte spons en afwasmiddel; laat de pannen volledig afkoelen voor reiniging en droog goed af om watervlekken op roestvrij staal te voorkomen

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 verwijderd.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag 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 Pan Set Green Cooking Triply Stainless Steel 2-Piece - Frying Pan ø 24 and 28 cm - suitable for all heat sources - without non-stick coating

Product Title

Sola Pan Set Green Cooking Triply Stainless Steel 2-Piece - Frying Pan ø 24 and 28 cm - suitable for all heat sources - without non-stick coating

Contents of the Product

- 1x Sola Frying Pan Green Cooking (Diameter 24 cm)
- 1x Sola Frying Pan Green Cooking (Diameter 28 cm)
- Material: Triply Stainless Steel (Stainless Steel - Aluminium - Stainless Steel)

User Instructions

- Use: Ideal for searing meat, frying potatoes and caramelizing vegetables on all heat sources
- Suitable for: Induction, gas, electric, ceramic and halogen cooktops
- Oven safe: Yes, up to maximum 200 °C
- Dishwasher safe: Yes, but hand washing recommended for optimal maintenance
- Non-stick coating: None (PFAS-free; use oil or butter as needed)
- Usage instruction: Heat the pan gently on medium heat for best frying results; use wooden or silicone utensils to prevent scratching
- Cleaning: Clean after use with a soft sponge and dish soap; allow pans to cool completely before cleaning and dry thoroughly to prevent water marks on stainless steel

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 Pfanneset Green Cooking Triply Edelstahl 2-teilig - Bratpfanne ø 24 und 28 cm - geeignet für alle Wärmequellen - ohne Antihaftbeschichtung

Produkttitel

Sola Pfanneset Green Cooking Triply Edelstahl 2-teilig - Bratpfanne ø 24 und 28 cm - geeignet für alle Wärmequellen - ohne Antihaftbeschichtung

Produktinhalt

- 1x Sola Bratpfanne Green Cooking (Durchmesser 24 cm)
- 1x Sola Bratpfanne Green Cooking (Durchmesser 28 cm)
- Material: Triply Edelstahl (Edelstahl - Aluminium - Edelstahl)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Anbraten von Fleisch, Braten von Kartoffeln und Karamellisieren von Gemüse auf allen Wärmequellen
- Geeignet für: Induktion, Gas, Elektro, Keramik und Halogenkochfelder
- Ofengeeignet: Ja, bis maximal 200 °C
- Spülmaschinenfest: Ja, aber Handwäsche wird für optimale Wartung empfohlen
- Antihaftbeschichtung: Keine (PFAS-frei; Öl oder Butter nach Bedarf verwenden)
- Gebrauchsanweisung: Pfanne sanft auf mittlerer Hitze erhitzen für bestes Bratergebnis; verwenden Sie Holz- oder Silikonkochgeschirr, um Kratzer zu vermeiden
- Reinigung: Nach Gebrauch mit einem weichen Schwamm und Spülmittel reinigen; lassen Sie die Pfannen vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen, und trocknen Sie sie gründlich ab, um Wasserflecken auf Edelstahl zu vermeiden

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 Ensemble de Poêles Green Cooking Triply Acier Inoxydable 2 Pièces - Poêle à Frirer ø 24 et 28 cm - adapté à toutes les sources de chaleur - sans revêtement antiadhésif

Titre du produit

Sola Ensemble de Poêles Green Cooking Triply Acier Inoxydable 2 Pièces - Poêle à Frirer ø 24 et 28 cm - adapté à toutes les sources de chaleur - sans revêtement antiadhésif

Contenu du produit

- 1x Sola Poêle à Frirer Green Cooking (Diamètre 24 cm)
- 1x Sola Poêle à Frirer Green Cooking (Diamètre 28 cm)
- Matériau: Triply Acier Inoxydable (Acier Inoxydable - Aluminium - Acier Inoxydable)

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Idéal pour saisir la viande, frirer les pommes de terre et caraméliser les légumes sur toutes les sources de chaleur
- Convient pour: Induction, gaz, électrique, céramique et plaques de cuisson halogènes
- Compatible four: Oui, jusqu'à maximum 200 °C
- Lave-vaisselle: Oui, mais le lavage à la main est recommandé pour un entretien optimal
- Revêtement antiadhésif: Aucun (sans PFAS; utiliser de l'huile ou du beurre selon les besoins)
- Instructions d'utilisation: Chauffez la poêle doucement à feu moyen pour les meilleurs résultats de friture; utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter les rayures
- Nettoyage: Nettoyez après utilisation avec une éponge douce et du savon à vaisselle; laissez les poêles refroidir complètement avant le nettoyage et séchez bien pour éviter les taches d'eau sur l'acier inoxydable

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 nettoyant 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.

IT Manuale d'uso: Sola Set Pentole Green Cooking Triply Acciaio Inossidabile 2 Pezzi - Padella ø 24 e 28 cm - adatto a tutte le fonti di calore - senza rivestimento antiaderente

Titolo del prodotto

Sola Set Pentole Green Cooking Triply Acciaio Inossidabile 2 Pezzi - Padella ø 24 e 28 cm - adatto a tutte le fonti di calore - senza rivestimento antiaderente

Contenuto del prodotto

- 1x Sola Padella Green Cooking (Diametro 24 cm)
- 1x Sola Padella Green Cooking (Diametro 28 cm)
- Materiale: Triply Acciaio Inossidabile (Acciaio Inossidabile - Alluminio - Acciaio Inossidabile)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per rosolare la carne, friggere le patate e caramellare le verdure su tutte le fonti di calore
- Adatto per: Induzione, gas, elettrico, ceramica e piastre riscaldanti alogene
- Idoneo al forno: Sì, fino a massimo 200 °C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma il lavaggio a mano è consigliato per una manutenzione ottimale
- Rivestimento antiaderente: Nessuno (senza PFAS; usare olio o burro secondo necessità)
- Istruzioni d'uso: Riscaldare la padella dolcemente a fuoco medio per i migliori risultati di frittura; utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi
- Pulizia: Pulire dopo l'uso con una spugna morbida e detersivo per piatti; lasciar raffreddare completamente le padelle prima della pulizia e asciugare bene per evitare macchie d'acqua sull'acciaio inossidabile

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 detersivi 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: Assicurarsi 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 Patelni Green Cooking Triply Stal Nierdzewna 2-Częściowy - Patelnia ø 24 i 28 cm - przeznaczona dla wszystkich źródeł ciepła - bez powłoki antyadhezyjnej

Tytuł produktu

Sola Zestaw Patelni Green Cooking Triply Stal Nierdzewna 2-Częściowy - Patelnia ø 24 i 28 cm - przeznaczona dla wszystkich źródeł ciepła - bez powłoki antyadhezyjnej

Zawartość produktu

- 1x Sola Patelnia Green Cooking (Średnica 24 cm)
- 1x Sola Patelnia Green Cooking (Średnica 28 cm)
- Materiał: Triply Stal Nierdzewna (Stal Nierdzewna - Aluminium - Stal Nierdzewna)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealna do rumianieniamiesa, smażenia ziemniaków i karmelizacji warzyw na wszystkich źródłach ciepła
- Przeznaczona dla: Indukcja, gaz, elektryczność, ceramika i kuchenki halogenowe
- Bezpieczna do pieca: Tak, do maksymalnie 200°C
- Zmywalka: Tak, ale mycie ręczne jest zalecane dla optymalnej konserwacji
- Powłoka antyadhezyna: Brak (bez PFAS; używaj oleju lub masła w razie potrzeby)
- Instrukcja użycia: Ogrzej patelnię powoli na średnim ogniu, aby uzyskać najlepsze wyniki smażenia; używaj drewnianych lub silikonowych przyborów kuchenny, aby uniknąć zadrapań
- Czyszczenie: Czyszczuj po użyciu miękką gąbką i płynem do mycia naczyń; pozwól patelniem całkowicie wystygnąć przed czyszczeniem i dokładnie osusz, aby uniknąć plam wodnych na stali nierdzewnej

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.

Manual de usuario: Sola Juego de Sartenes Green Cooking Triply Acero Inoxidable 2 Piezas - Sartén ø 24 y 28 cm - apto para todas las fuentes de calor - sin revestimiento antiadherente

Título del producto

Sola Juego de Sartenes Green Cooking Triply Acero Inoxidable 2 Piezas - Sartén ø 24 y 28 cm - apto para todas las fuentes de calor - sin revestimiento antiadherente

Contenido del producto

- 1x Sola Sartén Green Cooking (Diámetro 24 cm)
- 1x Sola Sartén Green Cooking (Diámetro 28 cm)
- Material: Triply Acero Inoxidable (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable)

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para sellar carnes, freír patatas y caramelizar verduras en todas las fuentes de calor
- Apto para: Inducción, gas, eléctrica, cerámica y placas de cocción halógenas
- Seguro para el horno: Sí, hasta máximo 200 °C
- Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda el lavado a mano para un mantenimiento óptimo
- Revestimiento antiadherente: Ninguno (sin PFAS; usar aceite o mantequilla según sea necesario)
- Instrucciones de uso: Calienta la sartén lentamente a fuego medio para obtener los mejores resultados de fritura; usa utensilios de madera o silicona para evitar rayones
- Limpieza: Limpiar después del uso con una esponja suave y jabón para platos; dejar que las sartenes se enfríen completamente antes de limpiar y secar bien para evitar manchas de agua en el acero inoxidable

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.

sv Bruksanvisning: Sola Pannset Green Cooking Triply Rostfritt Stål 2-Delar - Stekpanna ø 24 och 28 cm - lämplig för alla värmekällor - utan antihäftningsbeläggning

Produkttitel

Sola Pannset Green Cooking Triply Rostfritt Stål 2-Delar - Stekpanna ø 24 och 28 cm - lämplig för alla värmekällor - utan antihäftningsbeläggning

Produktinnehåll

- 1x Sola Stekpanna Green Cooking (Diameter 24 cm)
- 1x Sola Stekpanna Green Cooking (Diameter 28 cm)
- Material: Triply Rostfritt Stål (Rostfritt Stål - Aluminium - Rostfritt Stål)

Användarinstruktioner

- Användning: Ideal för att searing kött, steka potatis och karamellisera grönsaker på alla värmekällor
- Lämplig för: Induktion, gas, elektrisk, keramisk och halogenkokplattor
- Ugnsäker: Ja, upp till maximalt 200°C
- Diskmaskinssäker: Ja, men handtvätt rekommenderas för optimal underhåll
- Antihäftningsbeläggning: Ingen (PFAS-fri; använd olja eller smör efter behov)
- Användningsinstruktion: Värm pannan sakta på medel värme för bästa stekresultat; använd trä- eller silikonkokärl för att förhindra repor
- Rengöring: Rengör efter användning med en mjuk svamp och diskmedel; låt pannorna svalna helt innan rengöring och torka noggrant för att förhindra vattenfläckar på rostfritt stål

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och milt 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.