



| | |
|----------------------|----|
| Gebbruiksaanwijzing | NL |
| Instructions | EN |
| Mode d'emploi | FR |
| Gebrauchsanleitung | DE |
| Instrucciones de uso | ES |



Classic Cooking Pan Deluxe

41.0016.00.00

41.1016.00.00

41.1020.00.00

41.1024.00.00

GEBRUIKSAANWIJZING ROESTVRIJSTALEN PANNEN

INTRODUCTIE

De Bourgini edelstaal pannen zijn opgebouwd uit 3 lagen. Deze 3 lagen zijn door walsen aan elkaar verankert zodat een totale wanddikte ontstaat van 2,3 mm. Hierdoor is de hitte capaciteit van de pannen zeer hoog. De pan blijft dus lang op temperatuur.

De 3 lagen bestaan uit een sandwich van 2 lagen edelstaal met daar tussenin een laag aluminium. De eigenschappen van deze 3 lagen zijn als volgt:

1. Binnenzijde
Edelstaal klasse 18.8. Dit staal heeft goede anti-kleef en reinigingseigenschappen. Het is perfect voor contact met voedsel.
2. Tussenlaag
Zuiver aluminium. Dit heeft superieure warmtegeleidingseigenschappen en zorgt voor een snelle en egale hitteverdeling.
3. Buitenzijde
Edelstaal 18.0. Dit staal zorgt er voor dat de pan ook op inductie goed en snel opwarmt en geeft een fraaie matte geschuurde afwerking.

De pannen zijn geschikt voor alle hittebronnen, zoals gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie. Waar in deze gebruiksaanwijzing over "kookplaat" gesproken wordt, zijn hiermee alle genoemde warmtebronnen bedoeld. De pannen mogen in de oven geplaatst worden en in de vaatwasser. Metalen voorwerpen zoals deze pannen kunnen niet in een magnetron gebruikt worden. De handgrepen zijn aan de pannen vastgelast en gaan dus nooit loszitten.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder eventuele stickers
- Was de pan en het deksel (indien aanwezig) in een heet sopje en spoel goed af met schoon water
- Goed afdrogen voordat de pan gebruikt wordt
- Controleer of de handgrepen goed vastzitten

VEILIGHEID

- Laat pannen niet onbeheerd op een kookplaat die aan staat. De pan zou kunnen droogkoken en/of kinderen zouden erbij kunnen komen
- Laat de pan nooit droogkoken. Dit veroorzaakt verkleuring van het staal die niet meer te verwijderen is. De pan kan hierdoor ook vervormen.
- Voorkom grote temperatuurschokken. Dus giet geen koud water in een hete pan. Doe geen diepvriesvoedsel in een hete pan en dompel een hete pan niet plotseling onder in koud water. Grote temperatuurschokken kunnen kromtrekken van de bodem tot gevolg hebben en dan zal de verhitting van de pan ongelijkmatig verlopen
- Zorg dat de handgrepen niet boven het hete deel van de kookplaat hangen. De handgrepen worden dan zeer heet.
- De edelstaal handgrepen zullen onvermijdelijk opwarmen. Hanteer de handgrepen en het deksel alleen met bijvoorbeeld ovenwanten of een handdoek
- Gebruik stalen pannen nooit in een magnetron oven
- Bewaar geen voedsel voor langere tijd in de pan. Vooral voedsel met een hoge zuurgraad kan de pan aantasten (zoals chili saus, tomaten, citrus)

TIPS VOOR GEBRUIK

- Gebruik een kookplaat met een diameter die bij de pan past; kies altijd een kookplaat die kleiner is dan de pan doorsnede

| Pan diameter | Kookplaat diameter |
|--------------|--------------------|
| 16 cm | 12 – 14 cm |
| 20 cm | 16 – 18 cm |
| 24 cm | 20 – 22 cm |

- Zet de kookplaat niet te hoog. Door de goede warmtegeleiding van deze pannen is een hoge stand ("hoog vuur") helemaal niet nodig en ook niet wenselijk. De pan kan dan verkleuren en voedsel bakt aan
- Deze pannen kunnen in een oven tot 315 graden Celsius (600 graden Fahrenheit) gebruikt worden
- Hanteer de hete pannen en handgrepen altijd

met een handdoek of ovenwanten!

- Gebruik geen scherpe voorwerpen voor roeren en uitscheppen zodat krassen voorkomen worden
- Doe wat boter of olie in de pan en verwarm de pan 1 minuut voor, voeg dan het voedsel toe. Het voedsel zal dan minder aanbakken
- Voeg pas later zout toe, als het voedsel goed heet is. Dit voorkomt witte stippen op de pan

SCHOONMAKEN

- De pannen kunnen in een heet sopje (goed naspoeien met schoon water) of in de vaatwasser gereinigd worden
- Gebruik geen schurende middelen, zoals schuursponsjes en staalwol. Schrapen alleen met een houten of kunststof spatel
- Hardnekkige voedselresten verwijderen nadat de pan een half uurtje in een heet sopje geweekt heeft
- Aangebrande resten verwijderen door de pan met een mengsel van 50 % water en 50% schoonmaakazijn aan de kook te brengen en daarna schoon te schrapen met een houten of kunststof schraper. Deze methode zal ook verkleuring verwijderen door oververhitting
- Bij sterke oververhitting kan de verkleuring niet meer verwijderd worden. Dit uit zich in bruine en blauwe verkleuring. Met een roestvaststaal reiniger kan de verkleuring nog enigszins verwijderd worden. Dit is een normale eigenschap van edelstaal en heeft geen invloed op het gebruik van de pan
- Sommige voedsel heeft een hoog ijzergehalte. Indien men dit voedsel langere tijd in de pan laat staan zal het ijzer op de pan neerslaan en er uit zien als roest. Dit geldt bijvoorbeeld voor veel vleessoorten, bladgroenten zoals spinazie, noten en fruit. Edelstaal kan niet roesten dus roest op de pannen is altijd neerslag vanuit voedsel

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d. en schade door niet tijdig ontkalken van apparaten welke met water worden gebruikt. Indien bij een bepaald product specifieke garantievoorwaarden worden vermeld, hebben deze prioriteit boven de algemene voorwaarden. De garantie is niet van toepassing op gevolgschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen www.bourgini.com.

DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

INSTRUCTIONS FOR USING STAINLESS STEEL PANS

INTRODUCTION

The Bourgini high-grade steel pans are made up of three layers. These three layers are rolled together to form a total thickness of 2.3 mm. The heat capacity of the pans is consequently very high, and the temperature is maintained for a long time.

The three layers consist of an aluminium core sandwiched between two layers of high-grade steel. The properties of these three layers are as follows:

1. Inside
High-grade steel, class 18.8. This steel has good non-stick and cleaning properties. It is a perfect surface for contact with food.
2. Core
Pure aluminium. This has superior thermal conduction properties and ensures fast, even heating.
3. Outside
High-grade steel, class 18.0. This steel ensures that the pan heats up effectively on induction hobs, and it also gives the pan a handsome brushed mat finish.

The pans are suitable for all heat sources, including gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs. Where these instructions refer to "hob", this is understood to mean all these heat sources. The pans are also oven safe and dishwasher safe. Metal utensils like these pans cannot be used in the microwave. The handles are welded to the pans and will therefore never come loose.

BEFORE INITIAL USE

- Remove any stickers.
- Wash the pan and the lid (where applicable) in hot soapy water and rinse well with clean water.
- Dry thoroughly before using the pan.
- Check that the handles are firmly attached.

SAFETY

- Do not leave pans unattended on a hob that is turned on. The pan could boil dry and/or it could endanger children.
- Never allow the pan to boil dry. This will cause permanent discoloration of the steel. It may also cause the pan to warp.
- Avoid large temperature fluctuations. Do not pour cold water into a hot pan, do not put

frozen food into a hot pan, and do not suddenly immerse a hot pan in cold water. Large temperature fluctuations could cause the base to warp, leading to uneven heating.

- Make sure the handles are not directly above the hot part of the hob, as they will become extremely hot.
- The high-grade steel handles will always heat up to some extent, so you should only touch the handles and the lid using oven gloves or a towel.
- Never use steel pans in the microwave.
- Do not leave food in the pan for an extended period. In particular, food with a high acidity, such as chili sauce, tomatoes or citrus fruit, could corrode the pan.

TIPS FOR USE

- Choose a hob that suits the diameter of the pan. The diameter of the hob should always be smaller than that of the pan.

| Pan diameter | Hob diameter |
|--------------|--------------|
| 16 cm | 12 – 14 cm |
| 20 cm | 16 – 18 cm |
| 24 cm | 20 – 22 cm |

- Do not turn the hob up too high. Due to the good thermal conduction of these pans, a high heat is not necessary. In fact, this should be avoided, as it could cause the pan to discolour and food to burn on.
- These pans can be used in the oven up to a temperature of 315°C (600°F).
- Always use a towel or oven gloves to handle the hot pans.
- In order to avoid scratches, do not stir or dish up food using sharp objects.
- Put some oil or butter in the pan and preheat for one minute before adding the food. This will make the food less likely to stick.
- Do not add salt until the food has heated up. This will prevent the formation of white spots on the pan.

CLEANING

- The pans can be cleaned in hot soapy water (rinse thoroughly with clean water) or in the dishwasher.
- Do not use any abrasive products, such as steel wool or scouring pads. Scrape only using a wooden or plastic spatula.
- To remove stubborn food remnants, soak the pan in hot soapy water for half an hour.
- To remove burnt-on food, put equal quantities of

water and cleaning vinegar in the pan, bring to the boil and then scrape clean using a wooden or plastic scraper. This method will also remove discoloration caused by overheating.

- Discoloration caused by severe overheating cannot be removed. This discoloration is brownish or bluish. However, it can be reduced slightly by using a stainless steel cleaner. This discoloration is a normal property of high-grade steel and will not affect the functioning of the pan.
- Some food has a high iron content. If this food is left in the pan for a long time, iron will be deposited on the surface and this will look like rust. Examples of food with a high iron content are some meats, leafy vegetables such as spinach, nuts and fruit. High-grade steel cannot rust, so any rust seen on the pan always comes from food deposits.

BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

The warranty is valid for a period of 2 years from the date of purchase as stated on your purchase receipt, which also your proof of warranty. Please turn to your retailer to claim your warranty. The warranty shall not apply if the product is subjected to incorrect use,, improperly disassembled, damaged by falls, impacts or similar, or if damage is caused due to failure to descale in good time products that are manufactured for use with water. Should a certain product be provided with specific warranty terms and conditions, these shall receive priority over general terms and conditions. The warranty shall not apply to indirect damages. Should you have any questions regarding the use of the product, please consult our website at www.bourgini.com

DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

MODE D'EMPLOI DES CASSEROLES EN INOX

INTRODUCTION

Les casseroles en acier inoxydable Bourgini sont composées de trois couches. Ces trois couches ont été fixées ensemble par emboutissage afin d'obtenir une épaisseur totale de 2,3 mm. Elles permettent aux casseroles de très bien résister à la chaleur et de rester longtemps à température.

La triple paroi type « sandwich » se compose d'une couche d'aluminium placée entre deux couches d'acier inoxydable. Les propriétés de ces trois couches sont les suivantes :

1. Paroi interne
Acier inoxydable de classe 18.8. Cet acier présente de bonnes propriétés antiadhésives et se nettoie facilement. Il est parfaitement adapté au contact avec aliments.
2. Couche intermédiaire
Aluminium pur. Il a d'excellentes propriétés de diffusion de la chaleur et la distribue rapidement de façon uniforme.
3. Paroi externe
Acier inoxydable 18.0. Cet acier assure que la casserole chauffe vite et bien, même sur une plaque à induction, et présente une belle finition matte brossée.

Ces casseroles sont compatibles tous feux, dont gaz, plaque électrique, vitrocéramique, halogène et induction. Le terme « plaque de cuisson » dans ce mode d'emploi désigne toutes les sources de chaleur mentionnées ci-dessus. Les casseroles passent au four et au lave-vaisselle. Les objets métalliques (tels que ces casseroles) ne peuvent pas être utilisés dans un four à micro-ondes. Les poignées étant par ailleurs soudées aux casseroles, vous êtes sûr(e) qu'elles ne se détacheront pas.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez les étiquettes éventuelles
- Lavez la casserole et son couvercle (le cas échéant) à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et rincez bien à l'eau claire
- Séchez soigneusement la casserole avant de l'utiliser
- Vérifiez que les poignées sont bien fixées

SECURITÉ

- Ne laissez jamais une casserole sans surveillance sur une plaque de cuisson allumée : le contenu de la casserole pourrait s'évaporer entièrement ou brûler et/ou la casserole pourrait se trouver à la portée des enfants.
- Ne laissez jamais la casserole chauffer à vide : le cas échéant, l'acier peut se décolorer de manière irréversible. La casserole risque également de se déformer.
- Évitez les variations importantes de température ; ne versez pas d'eau froide dans une casserole brûlante ! Ne mettez pas d'aliments congelés dans une casserole brûlante et ne plongez pas soudainement une casserole brûlante dans l'eau froide. Les variations importantes de température peuvent déformer le fond de la casserole, et entraîner en conséquence une mauvaise répartition de la chaleur.
- Veillez à ne pas placer les poignées directement au-dessus d'une plaque de cuisson afin d'éviter qu'elles ne deviennent brûlantes.
- Les poignées en acier inoxydable chauffent. Par conséquent, manipulez les poignées et le couvercle uniquement avec des maniques ou un torchon de cuisine.
- N'utilisez jamais de casserole en acier dans un four à micro-ondes.
- Ne conservez pas d'aliments dans une casserole pendant une période prolongée. En particulier les aliments très acides (par exemple sauces pimentées, tomates, agrumes) risquent d'abîmer la casserole.

CONSEILS D'UTILISATION

- Utilisez une plaque de cuisson d'un diamètre adapté à celui de la casserole ; choisissez toujours une plaque de cuisson plus petite que le diamètre de la casserole.

| Diamètre de la casserole | Diamètre de la plaque de cuisson |
|--------------------------|----------------------------------|
| 16 cm | 12 - 14 cm |
| 20 cm | 16 - 18 cm |
| 24 cm | 20 - 22 cm |

- Ne faites pas trop chauffer la plaque de cuisson. Comme ces casseroles diffusent parfaitement la chaleur, il n'est absolument pas nécessaire, ni souhaitable, de régler les plaques sur une position élevée. Le cas échéant, les casseroles risquent de se décolorer et les aliments d'attacher.
- Ces casseroles peuvent être utilisées au four jusqu'à 315 degrés Celsius (600 degrés Fahrenheit).

- Manipulez toujours les casseroles et les poignées chaudes avec des maniques ou un torchon de cuisine !
- Pour éviter de rayer la casserole, n'utilisez pas d'objets pointus ou coupants pour remuer les aliments et les sortir de la casserole.
- Mettez un peu de beurre ou d'huile dans la casserole et laissez-la chauffer 1 minute avant d'ajouter les aliments afin d'éviter que ces derniers n'attachent.
- Salez uniquement une fois que les aliments sont bien chauds. Cela évite la formation de petits points blancs dans la casserole.

NETTOYAGE

- Les casseroles se lavent à la main à l'eau chaude avec du liquide vaisselle (bien rincer à l'eau claire) ou au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits abrasifs tels qu'éponges à récurer ou tampons métalliques. Raclez le fond uniquement à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.
- Avant d'enlever la nourriture qui a attaché, laissez la casserole tremper une demi-heure dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Pour retirer la nourriture qui a attaché, remplissez la casserole de 50 % d'eau et de 50 % de vinaigre blanc, faites bouillir puis raclez à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. Cette méthode permet aussi de supprimer la décoloration due à la surchauffe.
- Si la casserole a surchauffé, cette décoloration peut s'avérer définitive. Elle se manifeste par des taches marrons et bleues. Un nettoyeur spécial inox peut contribuer à supprimer en partie cette décoloration. Il s'agit cependant d'une propriété normale de l'acier inoxydable qui n'a aucune influence sur l'utilisation de la casserole.
- Certains aliments ont une teneur élevée en fer. Si on laisse ces aliments trop longtemps dans la casserole, le fer se dépose sur la paroi et prend l'aspect de la rouille. C'est le cas par exemple pour de nombreuses viandes, certains légumes verts tels que les épinards ainsi que les noix et les fruits. L'acier inoxydable ne rouillant pas, la rouille sur la paroi des casseroles n'est qu'un dépôt formé par les aliments.

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI

Le ticket de caisse fait office de bon de garantie et vous permet de bénéficier d'une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Pour la garantie, veuillez vous adresser au magasin où vous avez effectué votre achat. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation et d'un démontage non effectué par un professionnel agréé. Vous ne pouvez bénéficier en outre de la garantie si vous faites tomber votre appareil ou si vous le cognez, et si vous ne détartrez pas à temps les appareils nécessitant l'utilisation d'eau. Les conditions de garantie spécifiques concernant un produit particulier prévalent sur les conditions de garantie générales. La garantie ne couvre pas les dommages indirects. Pour toute question relative à l'utilisation du produit, vous pouvez vous reporter sur notre site Web www.bourgini.com

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.



GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR EDELSTAHPFANNEN

VORBEMERKUNG

Die Bourgini-Edelstahlpfannen sind aus 3 Schichten aufgebaut. Diese 3 Schichten sind durch Walzen miteinander verbunden, sodass eine Wandstärke von insgesamt 2,3 mm entsteht. Dadurch ist die Hitzeleistung der Pfannen sehr hoch. Die Pfanne bleibt also lange auf Temperatur.

Die 3 Schichten bilden ein Sandwich aus 2 Edelstahlschichten, zwischen denen eine Schicht Aluminium liegt. Die Eigenschaften dieser 3 Schichten:

1. Innenseite
Edelstahl Klasse 18.8. Dieser Stahl hat gute Antihaft- und Reinigungseigenschaften. Er eignet sich perfekt für den Kontakt mit Lebensmitteln.
2. Zwischenschicht
Reines Aluminium. Dieses Material hat ausgezeichnete Wärmeleiteigenschaften und sorgt für eine schnelle, gleichmäßige Hitzeverteilung.
3. Außenseite
Edelstahl 18.0. Dieser Stahl sorgt dafür, dass die Pfanne auch auf Induktionsherden gut und schnell heiß wird, und ermöglicht eine schöne, matte Verarbeitung.

Die Pfannen sind für alle Hitzequellen geeignet, wie z.B. Gas, Strom, Keramik, Halogen und Induktion. Wird in dieser Gebrauchsanweisung von einer „Kochplatte“ gesprochen, sind damit alle genannten Hitzequellen gemeint. Die Pfannen können in den Backofen gestellt und in der Spülmaschine gereinigt werden. Metallgegenstände wie diese Pfannen können nicht in der Mikrowelle verwendet werden. Die Handgriffe sind an die Pfanne geschweißt und lösen sich daher nicht ab.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie alle Aufkleber
- Waschen Sie die Pfanne und den Deckel (falls vorhanden) mit heißem Wasser und Spülmittel, danach mit sauberem Wasser gut abspülen
- Gründlich abtrocknen, bevor die Pfanne benutzt wird
- Prüfen Sie, ob die Handgriffe richtig festsitzen

SICHERHEIT

- Lassen Sie Pfannen nie ohne Aufsicht auf einer eingeschalteten Kochplatte stehen. Die Pfanne könnte trockenkochen und/oder Kinder könnten in ihre Nähe kommen
- Lassen Sie die Pfanne nie trockenkochen. Das führt zu einer Verfärbung des Stahls, die nicht mehr entfernt werden kann. Die Pfanne kann sich dadurch auch verformen.
- Vermeiden Sie starke Temperaturschocks. Daher kein kaltes Wasser in eine heiße Pfanne gießen. Geben Sie keine gefrorenen Lebensmittel in eine heiße Pfanne und tauchen Sie eine heiße Pfanne nicht sofort in kaltes Wasser. Starke Temperaturschocks können zur Folge haben, dass sich der Boden verzieht, was dazu führt, dass sich die Pfanne nicht mehr gleichmäßig erhitzt
- Sorgen Sie dafür, dass sich die Handgriffe nicht über dem heißen Teil der Kochplatte befinden. Die Handgriffe werden dann sehr heiß.
- Bei den Edelstahl-Handgriffen Sie eine heiße Erwärmung nicht zu vermeiden. Fassen Sie die Handgriffe und den Deckel nur mit Topflappen oder einem Handtuch an
- Benutzen Sie Stahlpfannen nie in einem Mikrowellengerät.
- Verwahren Sie Lebensmittel nicht längere Zeit in der Pfanne. Vor allem Lebensmittel mit hohem Säuregehalt können der Pfanne schaden (z.B. Chilisauce, Tomaten, Zitrusfrüchte)

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG

- Benutzen Sie eine Kochplatte mit einem Durchmesser, der zu der Pfanne passt. Nehmen Sie immer eine Kochplatte, die etwas kleiner ist als der Pfannendurchmesser

| Pfannendurchmesser | Kochplattendurchmesser |
|--------------------|------------------------|
| 16 cm | 12 – 14 cm |
| 20 cm | 16 – 18 cm |
| 24 cm | 20 – 22 cm |

- Stellen Sie die Kochplatte nicht zu hoch ein. Wegen der guten Wärmeleitung dieser Pfannen ist ein hoher Stand („hohes Feuer“) nicht nötig und auch nicht wünschenswert. Die Pfanne kann sich dann verfärben und die Lebensmittel brennen an
- Diese Pfannen können im Backofen bis zu 315 Grad Celsius (600 Grad Fahrenheit) genutzt werden
- Fassen Sie die heiße Pfanne und die Handgriffe immer mit einem Handtuch oder Topflappen an!
- Benutzen Sie zum Rühren und Herausnehmen

keine scharfkantigen Gegenstände, um Kratzer zu vermeiden.

- Geben Sie etwas Butter oder Öl in die Pfanne und heizen Sie diese 1 Minute vor. Geben Sie dann die Lebensmittel hinzu. Die Lebensmittel können dann weniger leicht anbrennen
- Geben Sie erst später Salz hinzu, wenn die Lebensmittel richtig heiß sind. So vermeiden Sie weiße Flecken auf der Pfanne

REINIGUNG

- Die Pfannen können in warmem Wasser mit Spülmittel (gut nachspülen mit sauberem Wasser) oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel wie Scheuerschwämme oder Stahlwolle. Kratzen Sie die Pfanne nur mit einem Holz- oder Kunststoffspatel aus
- Hartnäckige Lebensmittelreste entfernen Sie am besten, wenn die Pfanne eine halbe Stunde in heißem Wasser mit Spülmittel eingeweicht wurde
- Angebrannte Reste entfernen Sie, indem Sie die Pfanne mit einer Mischung aus 50 % Wasser und 50 % Reinigungssessig zum Kochen bringen und danach mit einem Holz- oder Kunststoffspatel ausschaben. Mit dieser Methode kann man auch eine Verfärbung durch Überhitzen entfernen
- Bei starker Überhitzung lässt sich die Verfärbung nicht mehr entfernen. Dies äußert sich in einer braunen und blauen Verfärbung. Mit einem Edelstahlreiniger kann die Verfärbung noch etwas abgeschwächt werden. Dies ist eine normale Eigenschaft von Edelstahl, die keinen Einfluss auf die Benutzung der Pfanne hat
- Einige Lebensmittel haben einen hohen Eisengehalt. Lässt man diese Lebensmittel längere Zeit in der Pfanne stehen, schlägt sich das Eisen auf der Pfanne nieder und sieht wie Rost aus. Das gilt z.B. für viele Fleischsorten, Blattgemüse wie Spinat, Nüsse und Früchte. Edelstahl kann nicht rosten, daher ist Rost auf der Pfanne stets eine Ablagerung, die aus Lebensmitteln stammt

BOURGINI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

Die Garantie wird für die Dauer von zwei Jahren ab dem auf dem Kassenbon angegebenen Kaufdatum gewährt. Der Kassenbon gilt als Garantieschein. Sie können die Garantie bei dem Einzelhändler einlösen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Die Garantie deckt keine Schäden, die durch falsche Nutzung, unsachgemäßes Auseinandernehmen, Fallenlassen, Stöße u. Ä. entstanden sind sowie Schäden an Geräten, die mit Wasser benutzt werden, die durch zu spätes Entkalken entstehen. Sofern bei einem bestimmten Produkt besondere Garantiebestimmungen angegeben werden, gelten diese vor den Allgemeinen Garantiebestimmungen. Die Garantie gilt nicht für Folgeschäden. Bei Fragen zur Anwendung des Produkts besuchen Sie bitte unsere Website: www.bourgini.com

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Produktspezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.

INSTRUCCIONES DE USO, OLLAS DE ACERO INOXIDABLE

INTRODUCCIÓN

Las ollas de acero inoxidable Bourgini están compuestas por 3 capas. Dichas capas han sido laminadas las unas a las otras de manera que el grosor total de la pared es de 2,3 mm. Esto permite que la capacidad calorífica de la olla sea muy alta. Por tanto, la olla mantiene su temperatura durante mucho tiempo.

Las 3 capas son como un sándwich compuesto por 2 capas de acero inoxidable y una capa de aluminio entre ambas. Las características de las 3 capas son las siguientes:

1. Interior
Acero inoxidable tipo 18.8. Este acero dispone de unas óptimas características antiadherentes y de limpieza. Es perfecto para el contacto con alimentos.
2. Capa intermedia
Aluminio puro. Este metal tiene unas óptimas características de conducción del calor y permite una rápida y uniforme distribución del mismo.
3. Exterior
Acero inoxidable 18.0. Este acero permite que la olla también caliente bien y de manera rápida sobre placas de inducción, además de ofrecer un bonito y pulido acabado mate.

Las ollas son aptas para todas las fuentes de calor, ya sea de gas, eléctricas, vitrocerámicas, halógenas o de inducción. Cuando en estas instrucciones de uso hablamos de „placa de cocina“, hacemos referencia a todas las fuentes de calor anteriormente mencionadas. Las ollas pueden usarse en el horno y son aptas para el lavado en lavavajillas. Objetos metálicos como estas ollas no pueden ser utilizados en microondas. Las asas han sido soldadas a la olla por lo que nunca se despegarán.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire las posibles pegatinas
- Lave la olla y la tapa (en caso de estar incluida) con agua caliente y jabón, y enjuáguelas bien
- Seque bien la olla antes de usarla
- Verifique que las asas estén bien fijadas

SEGURIDAD

- Nunca deje la olla desatendida sobre una placa de cocina encendida. La olla podría quedarse sin líquido/o estar al alcance de niños
- Nunca permita la olla se quede sin líquido. Esto produce la decoloración del acero que no es posible eliminar. Además, la olla puede sufrir deformaciones.
- Evite cambios bruscos de temperatura. Por tanto, no eche agua fría dentro de la olla cuando ésta esté caliente. No introduzca alimentos congelados dentro de la olla y no la meta repentinamente en agua fría. Cambios bruscos de temperatura hacen que el fondo se arquee, lo cual conlleva una distribución no uniforme del calor en la olla
- Procure que las asas nunca se encuentren encima de la parte caliente de la placa de cocina. Se calientan muy fácilmente.
- Las asas de acero inoxidable se calentarán inevitablemente. Sujete las asas y la tapa únicamente con guantes de cocina o un paño.
- Nunca utilice ollas de acero en el microondas
- No conserve alimentos en la olla durante mucho tiempo. Especialmente alimentos con un alto grado de acidez, ya que podrían dañar la olla (tales como salsa picante, tomates, cítricos)

RECOMENDACIONES DE USO

- Utilice una placa de cocina apta para la olla; elija siempre una placa de cocina más pequeña que el diámetro de la olla

| Diámetro de la olla | Diámetro de la placa de cocina |
|---------------------|--------------------------------|
| 16 cm | 12 - 14 cm |
| 20 cm | 16 - 18 cm |
| 24 cm | 20 - 22 cm |

- No caliente demasiado la placa de cocina. Gracias a la buena distribución del calor de estas ollas, no es necesario ni deseable subir mucho la temperatura de la placa („fuego alto“). La olla se podría decolorar y los alimentos quemarse.
- Las ollas son aptas para su uso en horno a una temperatura máxima de 315 grados Celsius (o 600 grados Fahrenheit)
- ¡Sujete las ollas y asas calientes siempre con un paño o guantes de cocina!
- No utilice objetos afilados para revolver o servir los alimentos, ya que podrían ocasionar desperfectos en la olla
- Eche un poco de mantequilla en la olla y precaliéntela durante 1 minuto antes de introducir los alimentos. Así evitará que estos se

- quemem o peguen
- Añada la sal con posterioridad, cuando los alimentos ya estén calientes. Esto evita que se formen manchas blancas en la olla

LIMPIEZA

- Las ollas se pueden lavar con agua caliente y jabón (enjuagar bien posteriormente) o en el lavavajillas
- No utilice productos corrosivos como esponjas para fregar o nanas. Elimine los restos de alimentos únicamente con una espátula de madera o plástico
- Los restos de alimentos más persistentes los podrá eliminar después de haber dejado la olla durante media hora en agua caliente con jabón
- Para eliminar restos de alimentos quemados, lleve a la cocción una mezcla compuesta por un 50% de agua y un 50% de vinagre de limpieza, después retire los alimentos con una espátula de madera o de plástico. Este método hará que desaparezcan también las posibles decoloraciones debido al sobrecalentamiento de la olla
- Puede que debido a un sobrecalentamiento excesivo de la olla, algunas decoloraciones no desaparezcan. Suelen quedar manchas o decoloraciones marrones y azules. Con un producto de limpieza apto para acero inoxidable, puede llegar a eliminarse parte de la decoloración. Se trata de una característica normal del acero inoxidable y no influye en el uso de la olla
- Algunos alimentos tienen un alto contenido de hierro. Cuando se conservan alimentos durante mucho tiempo en la olla, el hierro se pegará en la olla y parecerá óxido. Esto ocurre con algunos tipos de carne, verduras de hoja verde como las espinacas, nueces y fruta. El acero inoxidable no se puede oxidar, por tanto, el óxido de las ollas siempre procederá de los alimentos

SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. Diríjase al vendedor en relación con la garantía. Los defectos derivados de un uso indebido, de un desmontaje inadecuado, de caídas, golpes o similar o por no descalcificar a tiempo los aparatos que se utilicen con agua no estarán cubiertos por la garantía. En caso de que para un determinado producto se mencionen condiciones de garantía específicas, estas condiciones

específicas prevalecerán sobre las condiciones generales. La garantía no será de aplicación a daños consecuenciales. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web: www.bourgini.com

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Sujeto a cambios. Las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.



THE BOURGINI COMPANY

NL-4835 JB no 6

Breda

The Netherlands

January 2019 V1

41.0016.00.00

41.1016.00.00

41.1020.00.00

41.1024.00.00