

SIGURO

ENGLISH

TIPS FOR USE

Preheating is the key to success. Always heat the pan at medium power first. Only then add a small amount of fat or oil and add ingredients. A properly heated pan ensures even browning and prevents burning. Do not overheat an empty pan. Prolonged heating without oil or food can damage the finish and shorten the life of the pan. Use appropriate tools. We recommend using wooden, silicone or nylon tools. Metal utensils can damage the finish over time with small marks or scratches. Cook on medium power. With its aluminium core, the pan conducts heat well – high power is not needed. At high power, the oil may overheat and ingredients will tend to burn quickly.

CLEANING AND MAINTENANCE

Hand Washing: Although the pan is corrosion-resistant, we recommend washing it by hand with warm water and mild detergent. After washing, dry with a soft cloth. Dishwasher: The pan can go in the dishwasher, but we recommend hand washing to maintain the shine and prolong its life. Burnt Food Removal: Let any leftover food soak in warm water. Avoid wire cloths and aggressive cleaners – they can impair the finish and overall appearance. Polishing: The outer surface can be treated with special products for stainless steel to restore its shine.

Other Recommendations

- Do not use the pan to store food – exposure to food acids and salt may degrade the finish over time.
- Use oven mitts when the pan is hot.
- Store the pan in a dry place and avoid impacts that may damage its surface.
- Point the handle of the pan away from the edge of the hob or cooker to avoid accidentally catching the handle and knocking the hot or boiling contents of the pan onto the cook or a third party.
- Place the pan on a heat-resistant surface when hot. Do not place it on plastic cutting boards or other heat-sensitive surfaces.
- Should the contents of the pan ignite, do not pour in water, but cover the pan with a lid or heat-resistant pad and wait for the fire to run out of air. Move the pan away from the living area and wait until it has cooled completely before uncovering it.

DEUTSCH

RICHTIGE VERWENDUNG

Das Vorheizen ist der Schlüssel zum Erfolg. Erhitzen Sie die Pfanne immer zuerst auf mittlerer Stufe. Fügen Sie erst dann eine kleine Menge Fett oder Öl hinzu und geben Sie die Zutaten hinein. Eine richtig erhitzte Pfanne sorgt für eine gleichmäßige Bräunung und verhindert das Anbrennen. Pfanne niemals leer überhitzen. Längeres Erhitzen ohne Öl oder Lebensmittel kann die Oberfläche beschädigen und die Lebensdauer der Pfanne verkürzen. Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien. Wir empfehlen einen Pfannenwender aus Holz, Silikon oder Kunststoff zu verwenden. Küchenutensilien aus Metall könnten auf der Oberfläche mit der Zeit kleine Spuren oder Kratzer hinterlassen. Kochen Sie auf mittlerer Stufe. Dank des Aluminiumkerns sorgt die Pfanne für eine gute Wärmeleitung – hohe Leistung ist nicht erforderlich. Das Öl wird überhitzt und die Zutaten verbrennen leicht und schnell.

WARTUNG UND REINIGUNG

Waschen von Hand: Obwohl die Pfanne korrosionsbeständig ist, empfehlen wir, sie von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel zu waschen. Trocknen Sie sie nach dem Waschen mit einem weichen Tuch ab. Spülmaschine: Die Pfanne kann in der Spülmaschine gewaschen werden, aber wir empfehlen, sie von Hand zu waschen, um den Glanz zu erhalten und ihre Lebensdauer zu verlängern. Entfernung von angebrannten Lebensmitteln: Lassen Sie eventuelle Essensreste in warmem Wasser einweichen. Verwenden Sie keine Topfkratzer und aggressive Reinigungsmittel – sie könnten die Oberfläche und das gesamte Aussehen der Pfanne beeinträchtigen. Polieren: Die äußere Oberfläche kann mit speziellen Produkten für rostfreien Stahl behandelt werden, um ihren Glanz wiederherzustellen.

Sonstige Empfehlungen

- Verwenden Sie die Pfanne nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln – Säuren und Salze könnten das Aussehen der Oberfläche auf Dauer beeinträchtigen.
- Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie die heiße Pfanne anfassen.
- Bewahren Sie die Pfanne an einem trockenen Ort auf und schützen Sie sie vor Stößen, um ihre Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Richten Sie den Griff der Pfanne von der Kante des Kochfeldes oder des Herdes weg, um zu vermeiden, dass Sie sich am Griff versehentlich einfangen und der heiße oder kochende Inhalt der Pfanne auf den Bediener oder eine dritte Person spritzt.
- Stellen Sie die heiße Pfanne auf eine hitzebeständige Unterlage. Legen Sie sie nicht auf Schneidebretter aus Kunststoff oder andere hitzeempfindliche Oberflächen.
- Sollte sich der Inhalt der Pfanne entzünden, löschen Sie die Flammen nicht unter Wasser, sondern decken Sie die Pfanne mit einem Deckel oder einer hitzebeständigen Unterlage ab und warten Sie, bis die Flammen erstickten. Entfernen Sie die Pfanne aus dem Wohnbereich und warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt ist, bevor Sie den Deckel oder die Unterlage entfernen.

ČEŠTINA

SPRÁVNÉ POUŽITÍ

Předehřátí je klíčem k úspěchu. Pánev vždy nejprve zahřejte na střední výkon. Teprve poté přidejte malé množství tuku nebo oleje a vložte suroviny. Správně nahřátá pánev zaručí rovnoměrné opečení a zabrání připalování. Nepřehřívejte prázdnou pánev. Dlouhé zahřívání bez oleje či jídla může poškodit povrchovou úpravu a zkrátit životnost pánve. Používejte vhodné náčiní. Doporučujeme používat dřevěné, silikonové nebo plastové obraběčky. Kovové náčiní může časem poškodit povrchovou úpravu v podobě drobných stop či poškrábání. Vařte na středním výkonu. Díky hliníkovému jádru pánve dobře vede teplo – vysoký výkon není potřeba. Olej se bude přepalovat a suroviny se snadno a rychle připálí.

ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ

Ruční mytí: Ačkoli je pánev odolná vůči korozi, doporučujeme ji mýt ručně teplou vodou s jemným saponátem. Po umytí osušte měkkou utěrkou. Myčka nádobí: Pánev je možné mýt v myčce, avšak pro zachování lesku a prodloužení životnosti doporučujeme ruční mytí. Odstranění připálenin: Případné zbytky jídla nechte odmočit v teplé vodě. Vyhněte se drátěnkám a agresivním čistícím prostředkům – mohou narušit povrchovou úpravu a celkový vzhled. Leštění: Vnější povrch lze ošetrit speciálními přípravky na nerez, které obnoví jeho lesk.

Další doporučení

- Nepoužívejte pánev jako úložný prostor pro jídlo – kyseliny a soli by mohly dlouhodobě ovlivnit vzhled povrchu.
- Při manipulaci s horkou pánví používejte kuchyňské chňapky.
- Pánev skladujte na suchém místě a vyhněte se nárazům, které by mohly poškodit její povrch.

- Směřujte rukojeť pánve od okraje varné desky či sporáku, aby nedošlo k náhodnému zachycení o rukojeť a převržení horkého či vroucího obsahu pánve na obsluhu či třetí osobu.
- Horkou pánev odkládejte na žáruvzdorný povrch. Nepokládejte ji na plastová prkénka či jiné povrchy citlivé na teplo.
- Pokud by došlo ke vznícení obsahu pánve, nehaste plameny pod vodou, ale přiklopte ji pokličkou nebo žáruvzdornou podložkou a vyčkejte, až se plameny uduší. Pánev přeneste mimo obytnou oblast a vyčkejte, až zcela vychladne, než pokličku či podložku odstraníte.

SLOVENČINA

SPRÁVNE POUŽITIE

Predhriatie je kľúčom k úspechu. Panvicu vždy najprv zahrejte na stredný výkon. Až potom pridajte malé množstvo tuku alebo oleja a vložte suroviny. Správne nahriata panvica zaručí rovnomerné opečenie a zabráni pripalovaniu. Neprehrievajte prázdnu panvicu. Dlhé zahrievanie bez oleja či jedla môže poškodiť povrchovú úpravu a skrátiť životnosť panvice. Používajte vhodné náčinie. Odporúčame používať drevené, silikónové alebo plastové obrabáčky. Kovové náčinie môže časom poškodiť povrchovú úpravu v podobe drobných stop či poškrabania. Varte na strednom výkone. Vďaka hliníkovému jadrú panvica dobre vedie teplo – vysoký výkon nie je potrebný. Olej sa bude prepaľovať a suroviny sa ľahko a rýchlo pripália.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Ručné umývanie: Aj keď je panvica odolná proti korózii, odporúčame ju umývať ručne teplou vodou s jemným saponátom. Po umytí osušte mäkkou utierkou. Umývačka riadu: Panvicu je možné umývať v umývačke, no na zachovanie lesku a predĺženie životnosti odporúčame ručné umývanie. Odstránenie pripálenín: Prípadné zvyšky jedla nechajte odmočiť v teplej vode. Vyhnite sa drôtenkám a agresívnym čistiacim prostriedkom – môžu narušiť povrchovú úpravu a celkový vzhľad. Leštenie: Vonkajší povrch je možné ošetriť špeciálnymi prípravkami na antikor, ktoré obnovia jeho lesk.

Ďalšie odporúčania

- Nepoužívajte panvicu ako úložný priestor na jedlo – kyseliny a soli by mohli dlhodobo ovplyvniť vzhľad povrchu.
- Pri manipulácii s horúcou panvicou používajte kuchynské lapky.
- Panvicu skladujte na suchom mieste a vyhnite sa nárazom, ktoré by mohli poškodiť jej povrch.
- Smerujte rukoväť panvice od okraja varnej dosky či sporáka, aby nedošlo k náhodnému zachyteniu o rukoväť a prevrhnutiu horúceho či vriaceho obsahu panvice na obsluhu či tretiu osobu.
- Horúcu panvicu odkladajte na žiaruvzdorný povrch. Nekladťe ju na plastové dosky či iné povrchy citlivé na teplo.
- Ak by došlo k vznieteniu obsahu panvice, nehaste plamene pod vodou, ale priklopte ju pokrievkou alebo žiaruvzdornou podložkou a vyčkajte, až sa plamene udušia. Panvicu preneste mimo obytnej oblasti a vyčkajte, až úplne vychladne, než pokrievku či podložku odstránite.

MAGYAR

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A helyes előmelegítés fél siker. A serpenyőt mindig melegítse elő közepes teljesítménnyel. Csak ezt követően tegye bele a zsiradékot (pl. étolajat), majd tegye bele a sütni kívánt alapananyagokat. A helyesen felmelegített serpenyő garantálja az egyenletes átsütést és megelőzi az alapananyag megégését. Az üres serpenyőt ne melegítse túl. A serpenyő (olaj és alapananyag nélkül) hosszan tartó melegítése sérülést okozhat a felületben és a serpenyő élettartamát is csökkenti. Használjon megfelelő konyhai eszközöket. Javasoljuk fa, szilikon vagy hőálló műanyag konyhai eszközöket használatát. A fém konyhai eszközök a felületben karcolásokat és más apró sérüléseket okoznak. Az alapananyagokat közepes teljesítményen süssé. Az alumínium magnak köszönhetően a serpenyő hőátadása kiváló, ezért nem kell magas teljesítmény a sütéshez. Magas teljesítményen az olaj és az alapananyag is gyorsan megég.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Kézi mosogatás: Annak ellenére, hogy az edény korrózióálló, javasoljuk a serpenyő kézzel való mosogatását, finom mosogatószer használatával. Öblítés után a serpenyőt száraz konyharuhával törölje meg. Mosogatógép: A serpenyő mosogatógépben is elmosogatható, de a felületi fényszeg megőrzése valamint a hosszabb élettartam érdekében javasoljuk, hogy inkább kézzel mosogassa el. Leégések eltávolítása: A ráégett ételmaradványokat vízzel áztassa be. Ne használjon drótszivacsot és agresszív tisztítószereket, ezek a felületben maradandó sérüléseket okozhatnak. Polírozás: A külső felület fényét speciális, rozsdamentes acéledények ápolásához kifejlesztett készítménnyel lehet helyreállítani.

Egyéb ajánlások

- A serpenyőket ne használja ételék tárolásához, az ételsavak és sók a felületen kárt tehetnek, azon elszíneződéseket okozhatnak.
- A forró serpenyőt konyhai kesztyűben fogja meg.
- A serpenyőt száraz helyen tárolja, előzze meg a serpenyő leesését, és védje meg a mechanikus hatásoktól.
- A serpenyő fogantyúja a sütés közben lehetőleg ne álljon kifelé, mert a fogantyúban való véletlen elakadás a serpenyő leesését, a forró tartalom kiömlését, és súlyos személyi sérülést okozhat.
- A forró serpenyőt hőálló felületre helyezze le. Ne tegye hőre érzékeny anyagokra (pl. műanyag deszkára).
- Amennyiben a serpenyő tartalma véletlenül begyullad, akkor a tüzet vízzel oltani tilos. A serpenyőre tegye fel a fedőt vagy tegyen rá tűzálló oltókendőt, a tűz rövid időn belül magától kialszik. A serpenyőt vigye ki szabad területre, várja meg a teljes lehűlését, és csak ezt követően vegye le a fedőt vagy az oltókendőt.