

PROFESSIONELLE  
GASTRONOMIE-QUALITÄT

WOKPFANNE  
WOK PAN  
CANTON

**Spring**  
SWISS DESIGN




DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# Inhalt/Content

	Seite/Page
Deutsch	5-7
English	9-11
Français	13-15
Italiano	17-19
Español	21-23
Nederlands	25-27





## PHILOSOPHIE

SPRING hat sich mit ganzem Herzen dem Genuss verschrieben!

Kochen ist ein Fest für die Sinne, emotionale Leidenschaft, Geselligkeit und bringt das Besondere auch ins Alltägliche. Das perfekte Ergebnis erfordert die besten Zutaten – hochwertige und exklusive Lebensmittel verdienen die beste Zubereitung – mit SPRING.

Ihr Maßstab: Unsere Passion!

Designer und Techniker entwickeln mit anerkannten Spitzenköchen aus aller Welt die Werkzeuge für Ihre gehobene Küche und den Genuss bei Tisch. Designorientierte Gestaltung, Ergonomie und Alltagstauglichkeit sind die Voraussetzungen. Die Auswahl hervorragender Materialien sowie die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau gehören dazu.

Alles für Ihren Genuss – und das seit 1946.

Die Küche liebt SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# WOKPFANNE CANTON

## GEBRAUCHSANWEISUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben. Die erstklassige Verarbeitung und hochwertige Materialien werden höchsten Ansprüchen gerecht. Für langlebigen Kochgenuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.



### 1. Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Um höchste Widerstandsfähigkeit und einen Antihafteffekt zu gewährleisten, ist die Pfanne bereits gebrauchsfertig eingebrannt. Vor dem ersten Gebrauch genügt es, die Pfanne ausschließlich mit heißem Wasser auszuspülen und sorgfältig abzutrocknen.
- Ihre Pfanne ist nun einsatzbereit.

### 2. Hinweise für den Gebrauch

- Die Pfanne ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Verwenden Sie bei Induktion nur  $\frac{2}{3}$  der angegebenen maximalen Leistung. Beachten Sie dabei ebenfalls die Gebrauchshinweise Ihres Herdes.
- Die Pfanne ist äußerst robust, daher können Sie mit handelsüblichen Küchenhelfern in der Pfanne arbeiten.
- Aufgrund der Materialeigenschaften wird sich die Pfanne während des Gebrauchs verfärben. Dies beeinträchtigt weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser der Pfanne entspricht, um Energie zu sparen und die Topferkennung des Herdes zu aktivieren. Weiterhin gewährleistet dies eine gleichmäßige Wärmeverteilung über den gesamten Pfannenboden und verhindert eine punktuell zu hohe Wärmebelastung, die zu Verformungen des Pfannenbodens führen kann.
- Erhitzen Sie die Pfanne nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur – insbesondere bei Induktionskochfeldern. Zu schnelles Erhitzen führt nicht nur zu schlechteren Kochergebnissen, sondern auch zu möglichen Schäden der Produktoberfläche.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden der Pfanne hinausreichen, auch um den Holzgriff nicht zu beschädigen.
- Lange Stiele sollten nicht über das Kochfeld hinausstehen, um ein unbeabsichtigtes Herunterreißen zu vermeiden.
- Nehmen Sie die leere Pfanne unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich die Pfanne nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Stellen Sie die heiße Pfanne nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Bei regelmäßigem Gebrauch kann sich die Schraube des Pfannenstiels lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen wird.

### 3. Hinweise zum Braten

Im Laufe der Zeit wird sich der Pfannenkörper verfärben und sich am Boden eine Patina bilden (bräunliche Schicht). Diese natürliche Antihaft-Schicht, welche die Brateigenschaften verbessert und leichteres Ablösen der Speisen ermöglicht, sollte nicht entfernt werden.

- Geben Sie ausreichend hitzebeständiges Fett in die leere Pfanne. Bis sich ein effektiver Antihafteffekt (die sogenannte Patina) gebildet hat, verwenden Sie reichlich Öl/Fett. Im Laufe der Zeit, kann die Fettmenge reduziert werden.
- Erhitzen Sie dieses nur bis zur benötigten Temperatur (ca. 180 °C) und geben das Bratgut portionsweise in die Pfanne, damit sich diese durch die kalten Lebensmittel nicht zu stark abkühlt und sich Röststoffe und eine schmackhafte Kruste bilden können.
- Wenden Sie das Bratgut erst, wenn es sich leicht vom Boden der Pfanne löst.
- Verwenden Sie hohe Temperatureinstellungen nur für kurze Zeit zum scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen. Reduzieren Sie anschließend die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.
- Säurehaltige Lebensmittel können die Patina beeinträchtigen. Bewahren Sie diese nicht für längere Zeit in der Pfanne auf.

### 4. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Pfanne vor dem Reinigen immer erst abkühlen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und beseitigen Sie leichte Essensreste mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit Naturborsten. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel und keine Scheuerschwämme.
- Wischen Sie den Holzgriff nur mit einem weichen, ggf. feuchten Tuch ab und tauchen Sie ihn nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Um angesetzte Rückstände zu lösen, weichen Sie diese mit heißem Wasser ein. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie einen Esslöffel Salz mit etwas Wasser kurz aufkochen. Danach kann die Pfanne mühelos gereinigt werden.
- Lassen Sie die Pfanne nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten liegen und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.
- Reiben Sie die Innen- und Außenseite der Pfanne nach jeder Reinigung mit etwas Speiseöl ein. Stellen Sie die Pfanne dann nicht auf empfindliche Oberflächen.
- Bewahren Sie die Pfanne stets gut abgetrocknet und eingeölt an einem trockenen Ort auf.

### 5. Kratzer, Verfärbungen und Rost

Im Laufe des Gebrauchs, abhängig von verschiedenen Faktoren wie der Zubereitung bestimmter Speisen, der häufigen Auswahl hoher Temperaturen oder dem Einsatz von Reinigungsmitteln, können Verfärbungen des Pfannenkörpers sowie Kratzer auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis.

Sollte nach längerem Nichtgebrauch Rost aufgetreten sein, können Sie diesen mit einer harten Bürste oder einem Scheuerschwamm entfernen. Wischen Sie die Pfanne anschließend mit einem Papiertuch aus und reiben Sie sie ringsherum mit einem Speiseöl ein. Stellen Sie die Pfanne dann nicht auf empfindliche Oberflächen.

### 6. Einbrennen

Das Kochgeschirr ist bereits gebrauchsfertig eingebrannt. Durch den regelmäßigen Gebrauch, insbesondere beim Zubereiten von fetthaltigen Speisen, wird die Pfanne auch während des Kochens weiter eingebrannt.

Dennoch kann es im Laufe des Gebrauchs erforderlich sein, den Einbrennvorgang zu wiederholen. Dies ist insbesondere von der Nutzungsintensität, den Aufbewahrungsbedingungen sowie der Zubereitung bestimmter Speisen abhängig. Wir empfehlen den Einbrennvorgang durchzuführen, wenn der Antihafteffekt nachlässt, die Pfanne starke Verkrustungen, Roststellen, helle Verfärbungen aufweist oder für längere Zeit nicht benutzt worden ist.

- Entfernen Sie alle Verschmutzungen mit heißem Wasser. Eventuell vorhandene Roststellen entfernen Sie mit einem Scheuerschwamm oder einer harten Reinigungsbürste.
- Geben Sie etwas hoch erhitzbares Speiseöl in die Pfanne. Erhitzen Sie dieses unter **unmittelbarer** Aufsicht auf mittlerer Stufe. **Achtung!** Öle können sich bei Überhitzung entzünden.
- Verteilen Sie das Öl gleichmäßig bis zum oberen Pfannenrand, indem Sie die Pfanne schwenken. Alternativ können Sie das Öl auch mit einem ausreichend hitzebeständigem Pinsel oder vorsichtig mit einem Papiertuch in der Pfanne verteilen. Achten Sie darauf, dass das Öl sehr heiß ist und Papiertuch keinen Hitzeschutz bietet.
- Geben Sie weiteres Öl hinzu und erhöhen Sie die Hitzezufuhr. Sobald Rauch entsteht, verteilen Sie das Öl erneut, so dass die gesamte Innenseite der Pfanne mit einem gleichmäßigen Fettfilm überzogen ist. **Hinweis:** Sorgen Sie währenddessen für eine gute Belüftung.
- Lassen Sie die Pfanne danach abkühlen und wiederholen Sie diesen Vorgang zwei- bis dreimal.
- Zum Abschluss wischen Sie die Pfanne innen und außen mit einem Papiertuch ab, um überschüssiges Öl aufzunehmen.

## 7. Ersatzteile

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist optimal auf die Pfanne abgestimmt.

Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Fachhändler vor Ort oder direkt an:

**Spring International GmbH**

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

## 8. Garantie

Bei der Herstellung dieser Pfanne kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie die Pfanne in den Händen halten können, wird sie strengen Qualitätskontrollen sowie einer sorgfältigen Endprüfung unterzogen. Daher gewährt Spring International GmbH Ihnen eine 5-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung.

Der Pfannengriff aus Holz ist ein Naturprodukt, so dass unterschiedliche Farbnuancen und Maserungen auftreten können, die den natürlichen Charakter unterstreichen. Daher sind diese kein Reklamationsgrund.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort die Pfanne zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Das fehlerhafte Produkt wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, die defekte Pfanne durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

## 9. Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch Überhitzung, unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.





## PHILOSOPHY

SPRING is wholeheartedly dedicated to culinary enjoyment!

Cooking is a feast for the senses, emotional passion, conviviality and brings the special into everyday life. The perfect result requires the best ingredients - high quality and selected food deserves the best preparation - with SPRING.

Your benchmark: Our passion!

Designers and technicians work with renowned top chefs from all over the world to develop the tools for your sophisticated cuisine and enjoyment at the table. Design-oriented forming, ergonomics and suitability for everyday use are the requirements. The selection of excellent materials and careful production at the highest technological level are part of this.

Everything for your culinary enjoyment - since 1946.

The kitchen loves SPRING.

**GOOD FOOD LOVES SPRING**



# WOK PAN CANTON

## INSTRUCTIONS FOR USE

Thank you for having chosen a product made by SPRING. The first-class workmanship and high-quality materials meet the highest demands. For long-lasting cooking enjoyment, observe the notices below.



### 1. Prior to the first use

- Remove all packaging materials.
- To ensure maximum resistance and a non-stick effect, the pan is burned-in ready for use. Before using for the first time, it is sufficient to rinse the pan exclusively with hot water and dry carefully.
- Your pan is now ready for use.

### 2. Notices for use

- The pan is suitable for all hob types, including induction. Use only  $\frac{2}{3}$  of the maximum power for induction. Also follow the instructions for use of your stove.
- The pan is extremely robust, so you can work with standard kitchen utensils in the pan.
- Due to the material properties the pan will discolour during use. This does not impair the function or cooking and frying results.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the pan to save energy and to activate the pot recognition of the hob. Furthermore, this ensures even heat distribution over the entire base of the pan and prevents excessive heat load at certain points, which can lead to deformation of the pan base.
- Only heat up the pan incrementally to the desired temperature – particularly with induction cooktops. Heating up the pan too quickly can produce poor cooking results and cause possible damage to the product surface.
- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the pan, also to prevent from damages at the wooden handle.
- Long handles should not protrude beyond the hob surface to avoid inadvertently knocking the pan off the hob.
- Remove the empty pan from the hob immediately if it is switched on or still hot.
- To ensure that the pan does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- Place the hot pan on adequately heat-resistant surfaces only.
- With regular use, the screw of the pan handle can become loose. Make sure that it is always retightened.

### 3. Notices for frying

Over time, the pan body will discolour and a patina (brownish layer) will form on the bottom. This natural non-stick layer, which improves the frying properties and makes it easier to remove the food, should not be removed.

- Add an adequate amount of heat-resistant grease to the empty pan. Until an effective non-stick effect (the so-called patina) has formed, use plenty of oil/fat. Over time, the amount of fat can be reduced.
- Heat it up to the necessary temperature only (ca. 180 °C) and add the food to the pan in portions so that it is not cooled down too heavily by the cold food, and toasted aroma and a savoury crust can form.
- Do not turn the food until it releases from the bottom of the pan easily.
- Use high temperature settings for a short time only when searing or for rapid boiling. Then, reduce the temperature to a medium or low level.
- Acidic foods can affect the patina. Do not store them in the pan for long time.

## 4. Cleaning and care

- Always allow the pan to cool down before cleaning.
- Clean the pan with warm water and remove light residues with a soft sponge or dishwashing brush with natural bristles. Do not use any detergents or abrasive sponges.
- Wipe the wooden handle with a soft cloth only, slightly dampened if necessary. Do not submerge the wooden handle in water or other liquids.
- To remove adhered residues, add hot water to the pan and let it soak in to soften the residues. With stubborn residues, you can cook one tablespoon of salt with some water. Then the pan can be cleaned effortlessly.
- Do not leave the pan in water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.
- Rub the inside and outside of the pan with a little cooking oil after each cleaning. Then, do not place the pan on sensitive surfaces.
- Always store the pan well dried and oiled in a dry place.

## 5. Scratches, discolouring and rust

In the course of use, depending on various factors, such as the preparation of certain dishes, the frequent selection of high temperatures or the use of cleaning agents, discolouring of the pan body and scratches can occur. It does not impair the function or cooking and frying results.

If rust has appeared after a long period of non-use, you can remove it with a hard brush or abrasive sponge. Afterwards wipe out the pan with a paper towel and rub it all around with cooking oil. In this case, do not place the pan on sensitive surfaces.

## 6. Burn-in

The pan is already burned-in ready for use. By regular application, especially when preparing fatty foods, the pan will continually be burned-in during use.

However, it may be necessary to repeat the burn-in process during use. This depends in particular on the intensity of use, the storage conditions and the preparation of certain dishes. We recommend carrying out the burn-in process if the non-stick effect diminishes, the pan shows heavy incrustations, rust spots, light discolouration, or has not been used for a long time.

- Remove all dirt with hot water. Remove any rust using an abrasive sponge or hard cleaning brush.
- Add some highly heatable cooking oil to the pan. Heat it under **direct** supervision on a medium heat. **Caution!** Oils can ignite if overheated.
- Spread the oil evenly to the top of the pan by swirling the pan. Alternatively, you can also spread the oil in the pan with a sufficiently heat-resistant brush or carefully with kitchen paper. Be aware that the oil is very hot and that kitchen paper does not provide any heat protection.
- Add more oil and increase the heat. As soon as smoke appears, redistribute the oil again so that the entire inside of the pan is coated with an even film of grease. **Note:** Ensure good ventilation in the meantime.
- Then let the pan cool down and repeat this process 2 to 3 times.
- Finally, wipe the inside and outside of the pan with kitchen paper to absorb any excess oil.

## 7. Spare parts

Use original accessories only. They are optimally suited for the pan.

If you have any questions, contact your local specialty dealer or contact us directly:

**Spring International GmbH**

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germany

[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

E-Mail: [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)

## 8. Warranty

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this pan according to the latest technology. The pan is subject to strict quality control and a careful final inspection before it reaches you. Therefore, Spring International GmbH grants a 5-year warranty on the fault-free function, material characteristics and workmanship.

The wooden pan handle is a natural product, which means that different colour nuances and grains can occur, which underline its natural character. Therefore, these are no reason for complaint.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the pan together with the original sales invoice. The defective product will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective pan with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

## 9. Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from overheating, improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.





## PHILOSOPHIE

SPRING s'est consacré au plaisir de tout cœur !

La cuisine est une fête des sens, de la passion émotionnelle, de la convivialité et fait entrer le spécial dans la vie de tous les jours. Un résultat parfait nécessite les meilleurs ingrédients – des aliments de qualité et sélectionnés méritent la meilleure préparation – avec SPRING.

Votre mesure : Notre passion !

Des concepteurs et techniciens travaillent avec les plus grands chefs du monde entier pour développer les outils nécessaires à votre cuisine sophistiquée et à votre plaisir à table. Une conception axée sur le design, l'ergonomie et l'aptitude à l'usage quotidien sont les conditions essentielles. La sélection d'excellents matériaux et une production soignée au plus haut niveau technologique en font partie.

Tout pour votre plaisir - depuis 1946.

La cuisine adore SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# POÊLE À WOK CANTON

## MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING. Le traitement haut de gamme et des matériaux de qualité supérieure répondent aux exigences les plus sévères. Pour avoir le plaisir de cuisson pour longtemps, respectez les consignes qui suivent.



### 1. Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Pour garantir une résistance maximale et un effet antiadhérent, la poêle est déjà pré-culottée prête pour l'emploi. Avant la première utilisation, il suffit de rincer la poêle exclusivement à l'eau chaude et de la sécher soigneusement.
- Votre poêle est maintenant prête à être utilisée.

### 2. Consignes d'utilisation

- Cette poêle convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse. Pour l'induction n'utilisez que de  $\frac{2}{3}$  de la puissance maximale. Veuillez également respecter les instructions d'utilisation de votre cuisinière.
- La poêle est extrêmement robuste, de sorte que vous pouvez travailler dans la poêle avec des ustensiles de cuisine standard.
- En raison des propriétés de matériau, la poêle se décolore pendant l'utilisation. Ceci n'altère pas la fonction et les résultats de cuisson ou de rôtissage.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond de la poêle, afin d'économiser de l'énergie et d'activer la détection de récipient de la cuisinière. En outre, ceci garantit une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble du fond de la poêle et empêche une charge thermique ponctuelle trop élevée qui pourrait entraîner des déformations du fond de la poêle.
- Ne faites chauffer la poêle que progressivement à la température souhaitée, particulièrement sur des plans de cuisson à induction. Une montée en température trop rapide génère non seulement de mauvais résultats de cuisson, mais occasionne également des éventuels dommages à la surface du produit.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière à ce que les pointes de flammes ne dépassent pas le fond de la poêle, aussi pour ne pas endommager le manche en bois.
- Des queues longues ne doivent pas dépasser par-dessus le plan de cuisson, afin d'éviter de faire tomber la poêle accidentellement.
- Retirez immédiatement la poêle vide de la cuisinière allumée ou chaude.
- En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que la poêle ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- Ne placez la poêle chaude que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- En cas d'utilisation régulière, la vis du manche de la poêle peut se desserrer. Veillez à toujours la resserrer.

### 3. Consignes pour le rôtissage

Au fil du temps, le corps de la poêle changera de couleur et une patine (couche brunâtre) se formera au fond. Cette couche antiadhésive naturelle, qui améliore les propriétés de cuisson et permet de détacher plus facilement les aliments, ne doit pas être enlevée.

- Versez suffisamment de graisse résistante à la cuisson dans la poêle vide. Jusqu'à ce qu'un effet antiadhérent efficace (ladite patine) se soit formé, utilisez beaucoup d'huile/de graisse. Au fil du temps, la quantité de graisse peut être réduite.
- Ne la faites chauffer que jusqu'à la température requise (env. 180 °C) et déposez les aliments à rôtir par portions dans la poêle, afin que cette dernière ne refroidisse pas trop en raison des aliments froids et que des sucs de cuisson ainsi qu'une croûte délicieuse puissent se former.
- Ne retournez les aliments que lorsqu'ils se détachent facilement du fond de la poêle.
- N'utilisez les températures élevées que pour de courtes durées, lorsque vous saisissez des aliments ou faites bouillir rapidement. Ensuite, réduisez la température à un niveau moyen ou faible.
- Les aliments acides peuvent altérer la patine. Ne les conservez pas longtemps dans la poêle.

### 4. Nettoyage et entretien

- Laissez toujours la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Rincez la poêle à l'eau chaude et éliminez les résidus d'aliment légers à l'aide d'une éponge souple ou d'une brosse à vaisselle en poils naturels. N'utilisez pas de produits vaisselle ou des éponges à récurer.
- Essuyez le manche en bois avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humidifié, et ne le plongez pas dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Pour détacher les dépôts, versez de l'eau chaude dans la poêle et laissez-la tremper. En cas de résidus alimentaires tenaces, vous pouvez faire bouillir rapidement un peu d'eau avec 1 cuillère à soupe de sel. La poêle peut ensuite être nettoyée facilement.
- Ne laissez pas la poêle dans de l'eau ou d'autres liquides et ne la nettoyez pas dans le lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la poêle avec un peu d'huile de cuisson après chaque nettoyage. Ensuite, ne placez pas la poêle sur des surfaces sensibles.
- Conservez toujours la poêle bien sèche et huilée dans un endroit sec.

### 5. Rayures, décolorations et rouille

A cours de l'utilisation, en fonction de différents facteurs, comme la préparation de certains aliments, le choix fréquent de températures élevées ou l'utilisation de produits nettoyants, des décolorations du corps de la poêle et rayures peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni les résultats de cuisson ou de rôtissage.

Si de la rouille est apparue après une longue période de non-utilisation, vous pouvez l'éliminer avec une brosse dure ou une éponge à récurer. Ensuite, essuyez la poêle avec du papier essuie-tout et frottez-la tout autour avec une huile alimentaire. Dans ce cas, ne la posez pas sur des surfaces sensibles.

### 6. Culottage

La poêle est déjà pré-culottée prête pour l'emploi. Par son utilisation régulière, notamment lors de la préparation d'aliments gras, la poêle est continuellement culottée pendant l'utilisation.

Néanmoins, il peut s'avérer nécessaire de répéter le processus de culottage au cours de l'utilisation. Ceci dépend notamment de l'intensité d'utilisation, des conditions de conservation ainsi que de la préparation de certains aliments. Nous recommandons d'effectuer le processus de culottage lorsque l'effet antiadhérent diminue, lorsque la poêle présente des incrustations importantes, des points de rouille, des décolorations claires ou lorsqu'elle n'a pas été utilisée pendant une longue période.



- Éliminez toutes les salissures à l'eau chaude. Enlevez les éventuelles traces de rouille avec une éponge à récurer ou une brosse de nettoyage dure.
- Versez un peu d'huile de cuisson résistante à hautes températures dans la poêle. Faites-la chauffer à feu moyen sous surveillance **directe**. **Attention** ! Les huiles peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.
- Répartissez l'huile uniformément jusqu'au bord supérieur de la poêle en la faisant tourner. Vous pouvez également répartir l'huile dans la poêle à l'aide d'un pinceau suffisamment résistant à la chaleur ou avec du papier essuie-tout. Veillez à ce que l'huile soit très chaude et que le papier essuie-tout n'offre pas de protection contre la chaleur.
- Ajoutez plus d'huile et augmentez la température. Dès que de la fumée apparaît, répartissez à nouveau l'huile de manière que tout l'intérieur de la poêle soit recouvert d'un film gras uniforme.  
**Remarque** : assurez une bonne ventilation pendant ce temps.
- Laissez ensuite refroidir la poêle et répétez cette opération 2 à 3 fois.
- Pour finir, essuyez l'intérieur et l'extérieur de la poêle avec du papier essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile.

## 7. Pièces de rechange

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils sont parfaitement adaptés à la poêle.

Pour toute question, adressez-vous à votre revendeur spécialisé le plus proche ou directement à :

**Spring International GmbH**

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Allemagne

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

## 8. Garantie


Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de cette poêle, et elle a été produite selon les méthodes les plus modernes. Avant que vous ne puissiez la tenir entre vos mains, elle a subi des contrôles de qualité sévères, ainsi qu'un contrôle final minutieux. Par conséquent, Spring International GmbH vous offre une garantie de 5 ans sur le fonctionnement parfait, la qualité des matériaux et le traitement.

La poignée de poêle en bois est un produit naturel, de sorte que des nuances de couleur et des veines différentes peuvent apparaître, ce qui souligne son caractère naturel. C'est pourquoi elles ne constituent pas un motif de réclamation.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit accompagné du ticket de caisse d'origine. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer la poêle défectueuse par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

## 9. Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une surchauffe, d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.



## FILOSOFIA

SPRING è votata al piacere, con tutto il cuore!

Cucinare è una festa per i sensi, è passione emotiva, è convivialità e porta un tocco speciale nel quotidiano. Il risultato perfetto richiede gli ingredienti migliori – alimenti esclusivi e di qualità si meritano la miglior preparazione – con SPRING.

Il vostro metro: la nostra passione!

Designer e tecnici sviluppano, in collaborazione con cuochi di gran fama provenienti da tutto il mondo, gli attrezzi per la vostra raffinatissima cucina e il piacere a tavola. Le premesse sono forme di design, ergonomia e idoneità per l'uso quotidiano. Abbinare alla scelta di materiali d'eccellenza e a una fabbricazione accurata ai massimi livelli tecnici.

Il tutto per il vostro piacere – dal 1946.

La cucina ama SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# PADELLA WOK CANTON

## ISTRUZIONI PER L'USO

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING. La lavorazione pregiata e i materiali di qualità soddisfano le massime esigenze. Per poter trarre il massimo vantaggio dall'uso di questa padella vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

The logo for Spring Swiss Design, featuring the word "Spring" in a stylized white font with a horizontal line through the middle of the letters, and "SWISS DESIGN" in a smaller, sans-serif font below it, all set against a red square background.

### 1. Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Per garantire la massima resistenza e l'effetto antiaderente, la padella è già brunita pronta per l'uso. Prima del primo utilizzo, è sufficiente sciacquare la padella con acqua calda e asciugarla con cura.
- La sua padella ora è pronta per essere usata.

### 2. Avvertenze per l'uso

- Questa padella è adatta per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione. Utilizzare solo  $\frac{2}{3}$  della potenza massima per l'induzione. Seguire anche le istruzioni per l'uso del vostro piano di cottura.
- La padella è estremamente robusta, per cui è possibile lavorare con utensili da cucina standard dentro la padella.
- A causa delle proprietà del materiale, la padella si scolorisce durante l'uso. Ciò, tuttavia non pregiudica né il funzionamento né il risultato della cottura o del rosolamento.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della padella, in modo da risparmiare energia e da attivare il riconoscimento pentola del fornello. Inoltre, questo assicura una distribuzione uniforme del calore su tutta la base della padella ed evita un carico termico eccessivo in alcuni punti, che potrebbe portare alla deformazione della base della padella.
- Riscaldare la padella alla temperatura desiderata solo gradualmente – in particolare per i piani di cottura a induzione. Riscaldamenti troppo rapidi non solo danno cattivi risultati di cottura, ma causano anche possibili danni alla superficie del prodotto.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della padella, anche per evitare di danneggiare il manico in legno.
- Per impedire che venga fatta cadere involontariamente, i manici lunghi non devono sporgere oltre al piano di cottura.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo la padella vuota.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta in modo che la padella non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Riporre la padella calda solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- Con l'uso regolare la vite del manico della padella si può allentarsi. Fare attenzione a riserrarla sempre.



### 3. Avvertenze per la preparazione di arrosti

Con il tempo, il corpo della padella si scolorisce e sul fondo si forma una patina (strato marroncino). Questo strato antiaderente naturale, che migliora le proprietà di frittura e facilita la rimozione degli alimenti, non deve essere rimosso.

- Mettere nella padella vuota una sufficiente quantità di grasso resistente al calore. Finché non si è formato un effetto antiaderente efficace (la cosiddetta patina), utilizzare molto olio/grasso. Con il tempo, la quantità di grasso può essere ridotta.
- Riscaldarlo solamente fino alla temperatura richiesta (ca. 180 °C) e quindi aggiungere i cibi da cuocere a porzioni nella padella, in modo da evitare raffreddamenti eccessivi dovuti agli alimenti freddi e in modo che si possano formare gli aromi dell'arrosto e una crosticina saporita.
- Girare i cibi solamente quando si staccano facilmente dal fondo della padella.
- Usare le impostazioni di temperatura alte soltanto per tempi brevi per rosolare a calore elevato o per portare a ebollizione in tempi rapidi. Quindi ridurre la temperatura a un livello medio o basso.
- I cibi acidi possono alterare la patina. Non conservare nella padella alimenti acidi per molto tempo.

### 4. Pulizia e cura

- Prima di procedere al lavaggio lasciar raffreddare completamente la padella.
- Lavare la padella con acqua calda ed eliminare i residui di cibo minori con una spugna morbida o una spazzola con setole naturali. Non utilizzare detergenti o spazzole per sfregare.
- Pulire il manico di legno con un panno morbido, leggermente inumidito se necessario. Non immergerlo in acqua o altri liquidi.
- Per staccare i residui incrostati versare nella padella dell'acqua calda e lasciare in ammollo. Se sono presenti residui ostinati è possibile portare a ebollizione un cucchiaino di sale in un po' d'acqua. Dopo di che la padella potrà essere pulita senza fatica.
- Non lasciare la padella in acqua o altri liquidi e non lavarla in lavastoviglie.
- Dopo ogni pulizia strofinare l'interno e l'esterno della padella con un po' d'olio da cucina. Poi non mettere la padella su superfici sensibili.
- Conservare la padella sempre ben asciutta e oliata in un posto asciutto.

### 5. Graffi, alterazioni cromatiche e ruggine

Nel corso dell'utilizzo, a seconda di diversi fattori, come la preparazione di determinati cibi, la scelta frequente di temperature alte o l'impiego di detergenti possono comparire delle alterazioni cromatiche del corpo della padella o graffi, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura o rosolamento.

Se la ruggine è comparsa dopo un lungo periodo di inutilizzo, è possibile rimuoverla con una spazzola dura o una spazzola per sfregare. Quindi pulire la padella con un tovagliolo di carta e strofinarla tutt'intorno con olio da cucina. Poi non mettere la padella su superfici sensibili.

### 6. Brunitura

La padella è già brunita e pronta all'uso. L'uso regolare, soprattutto quando si preparano cibi grassi, fa sì che la padella è brunita durante l'uso.

Tuttavia, può essere necessario ripetere il processo di brunitura durante l'uso. Ciò dipende in particolare dall'intensità di utilizzo, dalle condizioni di conservazione e dalla preparazione di determinati piatti. Si consiglia di eseguire il processo di brunitura se l'effetto antiaderente diminuisce, se la padella presenta forti incrostazioni, macchie di ruggine, lievi scolorimenti o se non è stata utilizzata per molto tempo.

- Rimuovere lo sporco con acqua calda. Rimuovere la ruggine con una spazzola abrasiva o una spazzola per la pulizia dura.
- Aggiungere alla padella un po' di olio da cucina altamente riscaldabile. Scaldarlo a fuoco medio sotto la **diretta** sorveglianza. **Attenzione!** Gli oli possono incendiarsi se surriscaldati.

- Distribuire l'olio in modo uniforme fino alla parte superiore della padella, roteando la padella. In alternativa, è possibile distribuire l'olio nella padella con un pennello sufficientemente resistente al calore o con cautela con carta da cucina. Tenere presente che l'olio sia molto caldo e che la carta da cucina non fornisca alcuna protezione termica.
- Aggiungere altro olio e aumentare il calore. Non appena compare il fumo, ridistribuire di nuovo l'olio in modo che tutto l'interno della padella sia ricoperto da un velo uniforme di grasso. **Nota:** Intanto garantire una buona ventilazione.
- Lasciare quindi raffreddare la padella e ripetere il processo per 2 o 3 volte.
- Infine, pulire l'interno e l'esterno della padella con carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso.

## 7. Ricambi

Usare solamente gli accessori originali, in quanto sono gli unici studiati ad hoc per questa padella.

Per qualsiasi chiarimento rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia oppure direttamente a:

### **Spring International GmbH**

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germania

[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

E-Mail: [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)

## 8. Garanzia

Nella fabbricazione di questa padella sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne nella produzione. Prima di poter tenerla in mano la padella è stata sottoposta a rigorosi controlli di qualità e ad un accurato test finale. Pertanto, Spring International GmbH concede una garanzia di 5 anni sul perfetto funzionamento, sulla qualità dei materiali e sulla lavorazione.

Il manico in legno della padella è un prodotto naturale, che significa che possono verificarsi sfumature di colore e venature diverse, che sottolineano il suo carattere naturale. Quindi non sono motivi di reclamo.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando la padella unitamente allo scontrino d'acquisto originale. La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare la padella difettosa con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

## 9. Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da surriscaldamento, usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.



## FILOSOFÍA

¡Disfrute del placer de cocinar con SPRING!

Cocinar es una fiesta para los sentidos, una vía para canalizar nuestras emociones, la excusa perfecta para disfrutar en buena compañía y una forma de darle un toque especial a nuestro día a día. Para que el resultado sea perfecto, se necesitan los mejores ingredientes; los alimentos exclusivos de alta calidad merecen ser preparados con lo mejor de lo mejor: SPRING.

La clave: ¡nuestra pasión!

Especialistas en diseño y tecnología desarrollan junto con chefs de renombre de todo el mundo los utensilios que necesita en su cocina para poder disfrutar al máximo del placer de la comida. Los requisitos fundamentales son el diseño, la ergonomía y la idoneidad para el uso diario. A estos se suman la elección de materiales excelentes y una cuidadosa fabricación con el máximo nivel tecnológico.

Trabajamos para su satisfacción desde 1946.

La cocina prefiere SPRING.

**GOOD FOOD LOVES SPRING**

# SARTÉN WOK CANTON

## INSTRUCCIONES DE USO

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING. Su excelente acabado y los materiales de alta calidad satisfacen las exigencias más altas. Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su uso, observe las siguientes indicaciones.



### 1. Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Para garantizar la máxima resistencia y un efecto antiadherente, la sartén se somete a una curación previa lista para su uso. Antes de usarla por primera vez, basta con enjuagarla únicamente con agua caliente y secarla con cuidado.
- Ahora, su sartén está lista para su uso.

### 2. Indicaciones para el uso

- Esta sartén es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción. Utilice solo  $\frac{2}{3}$  de la potencia máxima para la inducción. Al hacerlo, tenga en cuenta también las instrucciones de uso de su cocina.
- La sartén es extremadamente robusta, así que puede usar utensilios de cocina estándar en ella.
- Debido a las propiedades del material, la sartén se decolorará durante su uso. Esto no afecta ni al funcionamiento ni al resultado de la cocción o del asado.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la sartén para ahorrar energía y activar la detección de olla de la cocina. Además, esto garantiza una distribución uniforme del calor por toda la base de la sartén y evita una carga excesiva de calor en determinados puntos, que puede provocar la deformación de la base de la sartén.
- Caliente la sartén a la temperatura deseada de forma gradual, especialmente, si tiene una cocina de inducción. Un calentamiento demasiado rápido no solo estropea el resultado de la cocción, sino que también puede dañar la superficie del producto.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la sartén, también para no dañar el mango de madera.
- Los mangos largos no deben extenderse más allá de la placa de cocina para evitar tirarlas accidentalmente.
- Retire de inmediato la sartén vacía de la estufa encendida o caliente.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la sartén no se sobrecaliente o no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.
- Coloque la sartén caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- En caso de uso frecuente, el tonillo del mango de la sartén se puede aflojarse. Asegúrese de que esté siempre apretado.



### 3. Indicaciones para asar

Con el tiempo, el cuerpo de la sartén se decolorará y se formará una pátina (capa marrón) en la base. Esta capa antiadherente natural, que mejora las propiedades de fritura y facilita la eliminación de los alimentos, no debe eliminarse.

- Ponga suficiente grasa resistente al calor en la sartén vacía. Hasta que se haya formado un efecto antiadherente eficaz (la denominada pátina), utilice abundante aceite/grasa. Con el tiempo, se puede reducir la cantidad de grasa.
- Caliente esta solo a la temperatura requerida (ca. 180 °C) y añada el alimento en porciones a la sartén para que ella no se enfríe demasiado por el contacto con los alimentos fríos y se tuesten, además de formarse sustancias de tostado y una costra de sabor fuerte.
- No le dé la vuelta a la comida hasta que pueda separarse fácilmente del fondo de la sartén.
- Utilice los ajustes de alta temperatura solo durante un breve tiempo para guisar a fuego vivo o llevar a ebullición rápidamente. A continuación, reduzca la temperatura a un nivel medio o bajo.
- Los alimentos ácidos pueden afectar a la pátina. No los dejes en la sartén durante mucho tiempo.

### 4. Limpieza y cuidado

- Espere siempre a que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lave la sartén con agua caliente y elimine los restos menores de comida con una esponja suave o un cepillo de fregar con cerdas naturales. No utilice detergentes ni estropajos.
- Limpie el mango de madera sólo con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario. Jamás sumerja el mango en agua o en otros líquidos.
- Para desprender restos adheridos, vierta agua caliente en la sartén y espere a que se ablanden. Para los restos de comida difíciles de quitar, puede hervir brevemente un poco de agua con 1 cucharada de sal. A continuación, la sartén podrá limpiarse sin problemas.
- No deje la sartén en agua u otros líquidos y no la limpie en el lavavajillas.
- Frota el interior y el exterior de la sartén con un poco de aceite de cocina después de cada limpieza. Entonces, no coloque la sartén sobre superficies delicadas.
- Guarde la sartén siempre bien seca y aceitada en un lugar seco.

### 5. Arañazos, decoloraciones y óxido

Durante el uso, dependiendo de diversos factores como la preparación de ciertos alimentos, la elección frecuente de temperaturas altas o el uso de detergentes, pueden producirse decoloraciones en el cuerpo de la sartén y arañazos. Estas no afectan ni al funcionamiento de la sartén, ni al resultado de la cocción o el asado.

Si ha aparecido óxido tras un largo periodo sin uso, puede eliminarlo con un cepillo duro o un estropajo. A continuación, limpie la sartén con un paño de papel y frótelas por todos lados con aceite de cocina. En este caso, no coloque la sartén sobre superficies delicadas.

### 6. Curación

La sartén ya está curada lista para su uso. El uso regular, especialmente cuando se preparan alimentos grasos, hace que la sartén venga curada durante la cocción.

Sin embargo, puede ser necesario repetir el proceso de curación durante el uso. Esto depende sobre todo de la intensidad de uso, las condiciones de almacenamiento y la preparación de determinados platos. Recomendamos llevar a cabo el proceso de curación si el efecto antiadherente disminuye, la sartén presenta fuertes incrustaciones, manchas de óxido, ligeras decoloraciones o no se ha utilizado durante mucho tiempo.

- Elimine toda la suciedad con agua caliente. Elimine cualquier mancha de óxido con un estropajo o un cepillo de limpieza duro.
- Añada un poco de aceite de cocina altamente calentable a la sartén. Caliéntelo bajo supervisión **directa** a fuego medio. **Atención:** Los aceites pueden inflamarse si se sobrecalientan.

- Esparza el aceite uniformemente por la parte superior de la sartén dándole vueltas. También puede untar el aceite en la sartén con un pincel suficientemente resistente al calor o cuidadosamente con papel de cocina. Tenga en cuenta de que el aceite está muy caliente y de que el papel de cocina no protege del calor.
- Añada más aceite y suba el fuego. En cuanto aparezca humo, redistribuya el aceite para que todo el interior de la sartén quede cubierto por una película uniforme de grasa. **Nota:** Mientras, asegúrese de que haya una buena ventilación.
- A continuación, deje enfriar la sartén y repita este proceso 2 o 3 veces.
- Por último, limpie el interior y el exterior de la sartén con papel de cocina para absorber el exceso de aceite.

## 7. Piezas de repuesto

Utilice solo accesorios originales. Estos se adaptan perfectamente a la sartén.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su distribuidor especializado in situ o directamente con:

**Spring International GmbH**

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Alemania

[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

E-Mail: [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)

## 8. Garantía

En la fabricación de esta sartén solo se utilizan materiales de alta calidad y en perfectas condiciones y se siguen siempre los últimos métodos de producción. Antes de que pueda sostenerla en sus manos, es sometida a estrictos controles de calidad, así como a una meticulosa inspección final. Por ello, Spring International GmbH le ofrece una garantía de 5 años con respecto a su funcionamiento perfecto, la calidad del material y el acabado.

El mango de madera de la sartén es un producto natural, lo que significa que pueden aparecer diferentes matices de color y vetas, que subrayan su carácter natural. Por tanto, no son motivo de reclamación.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando la sartén junto con el comprobante de compra original. El producto defectuoso será reparado o reemplazado según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar la sartén defectuosa por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

## 9. Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un sobrecalentamiento, un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.



## FILOSOFIE

SPRING heeft haar hart verpand aan gezelligheid en genieten!

Koken is een feest voor de zintuigen, emotionele passie en plezier, en maakt elke dag weer bijzonder. Een perfect resultaat vereist de beste ingrediënten - hoogwaardige en exclusieve levensmiddelen verdienen de best mogelijke bereiding - met SPRING.

Deze maatstaf is onze passie!

Ontwerpers en technici werken samen met gerenommeerde topkoks van over de gehele wereld om het gereedschap voor de verfijnde keuken en kokkerellen aan tafel te ontwikkelen. Designgericht ontwerp, ergonomie en inzetbaarheid voor onbezorgd dagelijks gebruik zijn de voorwaarden. De selectie van uitstekende materialen en een zorgvuldige productie op het allerhoogste technologische niveau zijn daar een onderdeel van.

Alles voor uw genot - sinds 1946.

De keuken houdt van SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# WOKPAN CANTON

## GEBRUIKSAANWIJZING

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen. De eersteklas afwerking en hoogwaardige materialen voldoen aan de hoogste eisen. Neem voor langdurig kookplezier de onderstaande aanwijzingen in acht.



### 1. Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Om een maximale weerstand en een anti-aanbakeffect te garanderen, is de pan ingebrand voor gebruik. Voor het eerste gebruik spoel de pan af met heet water en droog het zorgvuldig af.
- Uw pan is nu klaar voor gebruik.

### 2. Aanwijzingen voor het gebruik

- Deze pan is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie. Gebruik voor inductie alleen  $\frac{2}{3}$  van het opgegeven maximale vermogen. Neem daarbij ook de gebruiksaanwijzingen van uw fornuis in acht.
- De pan is uiterst robuust, afgestemd op het gebruik van standaard keukengerei in de pan.
- Door de materiaaleigenschappen zal de pan tijdens het gebruik verkleuren. Dit heeft geen invloed op de functie of het kook- of braadresultaat.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van de pan om energie te besparen en de herkenning van de pan door het fornuis te activeren. Bovendien zorgt dit voor een gelijkmatige warmteverdeling over de hele panbodem en voorkomt de overmatige warmtebelasting op bepaalde punten, wat kan leiden tot vervorming van de panbodem.
- Verhit de pan enkel stapsgewijs naar de gewenste temperatuur – vooral bij inductiekookplaten. Te snel verhitten leidt niet alleen tot slechtere kookresultaten, maar ook tot mogelijke schade aan het productoppervlak.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet onder de bodem van de pan uitkomen, ook om de houten greep niet te beschadigen.
- Laat lange stelen niet over het fornuis uit steken om te voorkomen dat de pan per ongeluk van het fornuis kan worden gestoten.
- Haal een lege pan direct van het ingeschakelde of hete fornuis.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pan niet oververhit raakt of onopgemerkt droog kookt.
- Zet een hete pan uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Bij regelmatig gebruik kan de schroef van de pangreep een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw wordt vastgedraaid.



### 3. Aanwijzingen voor het braden

Na verloop van tijd zal de pan verkleuren en zal zich een patina (bruin laagje) vormen op de bodem. Deze natuurlijke anti-aanbaklaag, die de frituureigenschappen verbetert en het makkelijker maakt om voedsel te verwijderen, mag niet worden verwijderd.

- Doe voldoende hoog verhitbaar vet in de lege pan. Gebruik veel olie/vet totdat zich een effectief anti-aanbakeffect (het zogenaamde patina) heeft gevormd. Na verloop van tijd kan de hoeveelheid vet worden verminderd.
- Verhit dit enkel tot de benodigde temperatuur (ca. 180 °C) en doe het te braden product in porties in de pan, zodat deze door de koude levensmiddelen niet te sterk afkoelt en er zich braadaroma's en een smaakvolle korst kunnen vormen.
- Keer het product pas om als het gemakkelijk loskomt van de bodem van de pan.
- Gebruik hoge temperatuurinstellingen slechts korte tijd bij het kort aanbraden of snel aan de kook brengen. Verlaag vervolgens de temperatuur naar de middelste of laagste stand.
- Zure levensmiddelen kunnen het patina aantasten. Bewaar deze niet te lang in de pan.

### 4. Reiniging en onderhoud

- Laat de pan vóór het reinigen altijd eerst afkoelen.
- Spoel de pan met warm water af en verwijder lichte etensresten met een zachte spons of een afwasborstel met natuurlijke borstelharen. Gebruik geen reinigingsmiddel of schuursponsjes.
- Veeg de houten greep alleen af met een zachte doek, indien nodig licht bevochtigd en dompel de houten greep nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Om vastgekoekte restanten te verwijderen, doe heet water in de pan en laat dit inweken. Bij hardnekkige etensresten kunt u 1 eetlepel zout met een beetje water kort aan de kook brengen. Daarna kan de pan moeiteloos worden gereinigd.
- Dompel de pan niet onder in water of andere vloeistoffen en reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Wrijf de binnen- en buitenkant van de pan regelmatig in met wat bakolie. Plaats de pan dan niet op gevoelige oppervlakken.
- Bewaar de pan altijd goed droog en ingeolied op een droge plaats.

### 5. Krassen, verkleuringen en roest

Na langdurig gebruik, afhankelijk van verschillende factoren, zoals de bereiding van bepaalde gerechten, het regelmatig bakken op hoge temperaturen of het gebruik van reinigingsmiddelen kunnen verkleuringen van de panbody en krassen optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het kook- of braadresultaat.

Als er roest is ontstaan na een lange periode van niet-gebruik, kunt u dit verwijderen met een harde borstel of een schuursponsje. Veeg de pan daarna uit met een papieren handdoek en wrijf de pan rondom in met bakolie. Plaats de pan vervolgens niet op gevoelige oppervlakken.

### 6. Inbranden

De pan is al ingebrand en klaar voor gebruik. Regelmatig gebruik, vooral bij het bereiden van vet voedsel, zorgt ervoor dat de pan tijdens het koken blijft inbranden.

Het kan echter nodig zijn om het inbrandproces tijdens het gebruik te herhalen. Dit hangt vooral af van de intensiteit van het gebruik, de opslagomstandigheden en de bereiding van bepaalde gerechten. We raden aan het inbrandproces uit te voeren als het anti-aanbakeffect vermindert, de pan zware korsten, roestvlekken of lichte verkleuring vertoont of lange tijd niet gebruikt is.

- Verwijder al het vuil met heet water. Verwijder roest met een schuursponsje of een harde borstel.
- Voeg wat hoog verhitbaar bakolie toe aan de pan. Verhit dit onder **direct** toezicht op middelhoog vuur. **Let op!** Olie kan ontbranden bij oververhitting.
- Verdeel de olie gelijkmatig over de bovenkant van de pan door de pan te draaien. Je kunt de olie ook in de pan smeren met een voldoende hittebestendige kwast of voorzichtig met keukenpapier. Houd er rekening dat de olie erg heet is en dat het keukenpapier geen hittebescherming biedt.

- Voeg meer olie toe en zet het vuur hoger. Zodra er rook verschijnt, verdeel de olie opnieuw zodat de hele binnenkant van de pan bedekt is met een gelijkmatige laag vet. Opmerking: Zorg terwijl voor goede ventilatie.
- Laat de pan vervolgens afkoelen en herhaal dit proces 2 tot 3 keer.
- Veeg tot slot de binnen- en buitenkant van de pan af met keukenpapier om overtollige olie te absorberen.

## 7. Reserveonderdelen

Gebruik uitsluitend originele accessoires. Deze is optimaal op de pan afgestemd.

Neem bij vragen contact op met uw vakhandel ter plaatse of direct met:

**Spring International GmbH**

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Duitsland

[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

E-Mail: [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)

## 8. Garantie

Bij de fabricage van deze pan worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over de pan kunt beschikken, wordt deze aan strenge kwaliteitscontroles alsmede aan een grondige eindcontrole onderworpen. Daarom verleent Spring International GmbH 5 jaar garantie op een foutloze werking, een perfecte kwaliteit van het materiaal en een perfecte afwerking.

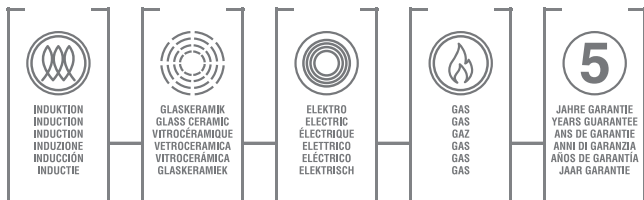
De houten steel van de pan is een natuurproduct, wat betekent dat er verschillende kleurnuances en nerven kunnen voorkomen, die het natuurlijke karakter benadrukken. Dit is dus geen reden tot reclamaties.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar de pan samen met de originele aankoopbon. Het defecte product wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om de defecte pan door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

## 9. Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door oververhitting, onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

**Spring**  
SWISS DESIGN



**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany  
info@spring.ch · www.spring.ch