



PROFESSIONELLE  
GASTRONOMIE-QUALITÄT

INTERNATIONAL  
COOKING  
**ARIZONA**

**Spring**  
SWISS DESIGN



DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

	Seite
GEBRAUCHSANWEISUNG	5-9
INSTRUCTIONS FOR USE	11-15
MODE D'EMPLOI	17-21
ISTRUZIONI PER L'USO	23-27
INSTRUCCIONES DE USO	29-33
GEbruIKSAANWIJZING	35-39



## 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 Alltagsauglichkeit 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.

# BRATPFANNE ARIZONA

## 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 Bratgenuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

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

### 1. Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen sie sorgfältig ab.
- Für beste Brateigenschaften und um den natürlichen Antihaf-Effekt zu entwickeln, muss die Pfanne vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden. Stellen Sie hierzu die Pfanne auf den Herd und erhitzen diese bei niedriger Temperatur. Stellen Sie nach und nach die Temperatur höher. Der dabei eventuell entstehende Rauch ist normal; es handelt sich hierbei um Schutzölle, die während der Produktion aufgetragen wurden. Sorgen Sie während dieser Zeit für eine gute Belüftung. Sobald kein Rauch mehr aufsteigt, nehmen Sie die Pfanne vom Herd und lassen sie abkühlen.
- Stellen Sie die Pfanne nun erneut auf den Herd und erhitzen diese bei hoher Temperatur. Geben Sie etwa 5 mm hoch erhitzbares Speiseöl hinein und füllen Sie die Pfanne zur Hälfte mit rohen Kartoffelschalen und einem Esslöffel Salz. Braten Sie diese unter ständigem Rühren an, bis sie dunkelbraun sind und sich am Boden der Pfanne eine dunkle Schicht – die Patina – gebildet hat.  
**Hinweis:** Während des Einbrennens entsteht Rauch. Sorgen Sie für eine gute Belüftung.
- Entsorgen Sie anschließend die Kartoffelschalen, wischen Sie die Pfanne mit einem Papiertuch gründlich aus und reiben Sie die Pfanne mit etwas Speiseöl ein.
- Ihre Pfanne ist nun einsatzbereit.

## 2. Hinweise für den Gebrauch

- Die Pfanne ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Verwenden Sie bei Induktion nur  $\frac{1}{2}$  der angegebenen maximalen Leistung.
- Der Pfannenkörper weist im kalten Zustand eine leichte Innenwölbung des Bodens auf. Beim Erhitzen der Pfanne wird der Boden plan. Dieses Prinzip garantiert, dass die Pfanne immer sicher auf dem Kochfeld steht, da eine Außenwölbung des Bodens verhindert wird. Je nach eingestellter Temperatur ist dieser Effekt mehr oder weniger ausgeprägt. Insbesondere dann, wenn Sie nur sehr wenig Fett in die Pfanne geben und gleichzeitig eine niedrige Temperatur auswählen, kann die Fettverteilung dadurch jedoch beeinträchtigt sein.
- Die Pfanne ist äußerst robust, daher können Sie mit handelsüblichen Küchenhelfern in der Pfanne arbeiten.
- Aufgrund der Materialeigenschaften wird sich die Pfanne nach dem Einbrennen und während des weiteren 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.
- Stimmen Sie die Größe der Pfanne auf die zuzubereitende Menge ab.
- 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

- Geben Sie ausreichend hitzebeständiges Fett in die leere Pfanne.
- 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. Anschließend reduzieren Sie 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. Wiederholen Sie bei Bedarf den Einbrennvorgang.

### 4. Reinigung

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

- 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 die Pfanne nicht in der Spülmaschine.
- Reiben Sie die Innenseite der Pfanne in regelmäßigen Abständen mit etwas Speiseöl ein.
- Bewahren Sie die Pfanne stets gut abgetrocknet und 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. Verfärbungen am äußeren Boden können Sie mit handelsüblichem Edelstahlreiniger entfernen.

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

Holz ist ein Naturprodukt, so dass unterschiedliche Farbnuancen und Maserungen auftreten können, die den natürlichen Charakter unterstreichen.

## **6. 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](http://www.spring.ch)  
E-Mail: [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)



## **7. 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 (1 Jahr im Gastronomieeinsatz).

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.

## **8. Haftungsausschluss**

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

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

A top-down view of fresh ingredients including mushrooms, red chili peppers, and rosemary on a dark surface. The ingredients are arranged around a central text box. The mushrooms are sliced, and the chili peppers are whole. The rosemary is in sprigs. The background is a dark, textured surface.

## 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.

# FRYING PAN ARIZONA

## 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.
- Clean the pan using warm water and a mild detergent. Then, rinse off with clear water and dry off carefully.
- For best frying properties and to develop the natural non-stick effect, the pan has to be burnt in before the first use. For this purpose, place the pan on the stove and heat it up at low temperature. Gradually increase the temperature. The smoke that may appear is normal, it is caused by protective oils that have been applied during production. Ensure a good ventilation while burning the pan in. As soon as no smoke is produced anymore, remove the pan from the stove and let it cool down.
- Now place the pan on the stove again and heat it up at a high temperature. Pour in about 5 mm of highly heat-resistant cooking oil and fill the pan halfway with raw potato peelings and a tablespoon of salt. Fry them while stirring constantly until they are dark brown and a dark layer - the patina - has formed on the bottom of the pan.  
**Note:** Smoke is produced during the burning process. Ensure good ventilation.
- Then dispose of the potato peels, wipe the pan thoroughly with a paper towel and rub it with a little cooking oil.
- 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.
- The body of the pan has a slight inner bulge of the bottom when cold. When the pan is heated, the bottom becomes flat. This principle guarantees that the pan stands always secure on the hob, as an external curvature of the bottom is prevented. Depending on the set temperature, this effect is more or less distinctive. However, especially if you put very little fat in the pan and at the same time select a low temperature, the fat distribution may be impaired as a result.
- The pan is extremely robust, so you can use standard kitchen utensils in the pan.
- Due to the material properties the pan will discolour after being burnt in and 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 in order to save energy.
- Choose the size of the pan appropriately to the quantity to be prepared.
- 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 in order 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.
- In order 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

- Add an adequate amount of heat-resistant grease to the empty pan.
- 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. Repeat the burning process if necessary.

### 4. Cleaning

Over time, a patina (brownish layer) forms on the bottom on the inside, which improves frying properties and facilitates separation of the food from the pan. This natural layer should not be removed.

- Always allow the pan to cool down before cleaning. Clean the pan with warm water only and remove any residue with a soft sponge or dishwashing brush with natural bristles. Do not use any detergents or abrasive sponges.
- Wipe the wood handle only with a soft cloth, slightly dampened if necessary. Do not submerge the wood handle in water or other liquids.
- To remove adhered residue, add hot water to the pan and let it soak in to soften the residue. With stubborn residue, 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 inner side of the pan with a little cooking oil at regular intervals.
- Always dry off the pan thoroughly before storage and store it 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. Discolouring on the outer bottom can be removed with a commercially available cleaning agent for stainless steel products.

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

Wood is a natural product, so different shades of color and grain can occur, which emphasize the natural character.

## 6. 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)

## **7. 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 (1 year if it is used professionally).

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.

## **8. 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.

We do not take any responsibility for translation errors. Only the German text remains binding.



## 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.



# POÊLE À FRIRE ARIZONA

## 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.
- Nettoyez la poêle à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincez-la ensuite à l'eau claire et essuyez-la soigneusement pour sécher.
- Pour obtenir les meilleures propriétés de friture et pour développer l'effet antiadhésif naturel, la poêle doit être culottée avant la première utilisation. Pour ce faire, placez la poêle sur la cuisinière et faites-le chauffer à basse température. Augmentez progressivement la température. La fumée qui peut être produite est normale ; il s'agit d'huiles protectrices qui ont été appliquées pendant la production. Veillez à une bonne ventilation pendant cette période. Lorsque la fumée cesse de monter, retirez la poêle de la cuisinière et laissez-le refroidir.
- Remettez maintenant la poêle sur le feu et faites-le chauffer à haute température. Versez environ 5 mm d'huile de cuisson résistante aux températures élevées et remplissez à moitié du récipient de la poêle avec des pelures de pommes de terre crues et une cuillère à soupe de sel. Faites-les frire en remuant constamment jusqu'à ce qu'elles soient brunes foncé et qu'une couche sombre - la patine - se soit formée au fond de la poêle.

**Remarque :** De la fumée est produite pendant ce processus. Veillez à une bonne ventilation.

- Ensuite, jetez les pelures de pommes de terre, essuyez bien la poêle avec un torchon et frottez-le avec un peu d'huile de cuisine.
- 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 ⅔ de la puissance maximale.
- Le fond de la poêle est légèrement bombé vers l'intérieur lorsqu'il est froid. Lorsque la poêle est chauffée, le fond devient plat. Ce principe garantit que la poêle repose toujours solidement sur la plaque de cuisson, car un bombement externe du fond est évité. Selon la température réglée, cet effet est plus ou moins fort. Cependant, surtout si vous mettez très peu de graisse dans la poêle et que vous choisissez en même temps une température basse, la répartition de la graisse peut s'en trouver altérée.
- La poêle est extrêmement robuste, de sorte que vous pouvez utiliser des ustensiles de cuisine standard dans la poêle.
- En raison des propriétés de matériau, la poêle se décolore après le processus de culottage et au cours de son utilisation. Ceci ne 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.
- Adaptez la taille de la poêle à la quantité à préparer.
- 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 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, les vis du manche de la poêle peuvent se desserrer. Veillez à toujours les resserrer.

### 3. Consignes pour le rôtissage

- Versez suffisamment de graisse résistante à la cuisson dans la poêle vide.
- 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.
- Retournez les aliments tant qu'ils se détachent facilement du fond.
- 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 dans la poêle. Répétez le processus de cuisson si nécessaire.

### 4. Nettoyage

Au fil du temps, une patine se forme au fond, à l'intérieur du plat (couche brunâtre) ; elle améliore les caractéristiques de cuisson et permet un détachement plus facile des aliments. Cette couche naturelle ne doit pas être retirée.

- Laissez toujours la poêle refroidir avant de le nettoyer. Rincez le produit à l'eau chaude et éliminez les résidus de nourriture 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 plongez dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Pour détacher les dépôts au fond, verser de l'eau chaude dans le plat et laisser 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 nettoyé facilement.

- Ne laissez pas la poêle dans de l'eau ou d'autres liquides et ne nettoyez-le pas dans le lave-vaisselle.
- Essayez l'intérieur de la poêle régulièrement avec un peu d'huile de cuisson.
- Rangez toujours la poêle parfaitement séchée et 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. Des décolorations au fond extérieur peuvent être éliminées avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable disponible dans le commerce.

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, essayez la poêle avec du papier essuie-tout et frottez le pourtour de la poêle avec une huile alimentaire. Ne posez ensuite pas la poêle sur des surfaces sensibles.

Le bois est un produit naturel, de sorte que des nuances de couleur et des veines différentes peuvent apparaître, ce qui souligne son caractère naturel.

## **6. 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](http://www.spring.ch)  
E-Mail: [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)

## **7. 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, la qualité des matériaux et le traitement (1 an pour utilisation en la gastronomie).

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.

## **8. 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.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



## 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.

# PADELLA ARIZONA

## 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.



Spring  
SWISS DESIGN

### 1. Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare la padella con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquarla con acqua pulita e asciugarla accuratamente.
- Per ottenere le migliori proprietà di frittura e per sviluppare l'effetto antiaderente naturale, la padella deve essere brunita prima del primo utilizzo. Per fare questo, posizionare la padella sul fornello e riscaldarla a bassa temperatura. Aumentare gradualmente la temperatura. Il fumo che può essere prodotto è normale; si tratta di oli protettivi che sono stati applicati durante la produzione. Assicurare una buona ventilazione durante questo periodo. Quando il fumo smette di salire, togliere la padella dal fornello e lasciarla raffreddare.
- Ora rimettere la padella sul fuoco e riscaldarla ad alta temperatura. Versare circa 5 mm d'olio da cucina resistente alle alte temperature e riempire la padella a metà con bucce di patate crude e un cucchiaino di sale. Friggerli mescolando costantemente fino a quando non sono marrone scuro e uno strato scuro - la patina - si è formato sul fondo della padella.

**Avvertenza:** il fumo viene prodotto durante il processo di brunitura. Garantire una buona ventilazione.

- Poi smaltire le bucce delle patate, pulire accuratamente la padella con una carta da cucina e strofinarla con un po' di olio da cucina.
- La padella è ora 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  $\frac{1}{2}$  della potenza massima per l'induzione.
- Il fondo della padella è leggermente bombato verso l'interno quando è freddo. Quando la padella viene riscaldata, il fondo diventa piatto. Questo principio garantisce che la padella sia sempre appoggiata in modo sicuro sul piano di cottura, in quanto si evita una curvatura esterna del fondo. A seconda della temperatura impostata, questo effetto è più o meno accentuato. Tuttavia, soprattutto se si mette poco grasso nella padella e allo stesso tempo si seleziona una bassa temperatura, la distribuzione del grasso può essere alterata di conseguenza.
- La padella è estremamente robusta, per cui è possibile utilizzare utensili da cucina standard nella padella.
- A causa delle proprietà del materiale, la padella si scolorisce dopo il processo di brunitura e 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.
- Le dimensioni della padella devono essere proporzionate rispetto alla quantità di cibo da preparare.
- 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 vengano fatte 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 di 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

- Mettere nella padella vuota una sufficiente quantità di grasso resistente al calore.
- Riscaldare solamente fino alla temperatura richiesta (ca. 180 °C) e quindi aggiungere i cibi da cuocere, a porzioni, 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 l'arrosto solamente quando si stacca 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. Ripetere il processo di brunitura se necessario.

### 4. Pulizia

Col tempo all'interno e sul fondo della padella si forma una patina (strato marrone) che migliora le proprietà di rosolamento e consente un distacco dei cibi più agevole. Tale strato naturale non deve essere rimosso.

- Prima di procedere al lavaggio lasciar raffreddare completamente la padella. Lavare il prodotto con acqua calda ed eliminare i residui di cibo minori con una spugna morbida o una spazzola con setole naturali.
- 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 molto calda e lasciare in ammollo. Se sono presenti residui ostinati è possibile portare a ebollizione un cucchiaino di sale sciolto 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.
- Strofinare periodicamente l'interno della padella con un po' d'olio da cucina.
- Conservare la padella sempre ben asciutta e 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 detersivi 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. Le alterazioni cromatiche sul fondo esterno possono essere rimosse con un detersivo disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile. Se la ruggine è comparsa dopo un lungo periodo di inutilizzo, è possibile rimuoverla con una spazzola dura o una paglietta. 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.

Il legno è un prodotto naturale, quindi possono esserci diverse sfumature di colore e venature, che enfatizzano il carattere naturale.

## 6. 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)

## **7. 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. 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 che copre i vizi del funzionamento, dei materiali e della lavorazione (1 anno per uso in gastronomia).

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.

## **8. 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.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



## 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.

# SARTÉN ARIZONA

## 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.
- Limpie la sartén con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuáguela con agua clara y séquela cuidadosamente.
- Para obtener las mejores propiedades de fritura y desarrollar el efecto antiadherente natural, la sartén debe ser preparado antes de su primer uso. Para ello, coloque la sartén en la estufa y caliéntelo a baja temperatura. Aumentar gradualmente la temperatura. El humo que puede producirse es normal; se trata de aceites protectores que se aplicaron durante la producción. Asegure una buena ventilación durante este tiempo. Cuando el humo deje de subir, saque la sartén de la estufa y deje que se enfríe.
- Ahora coloque la sartén de nuevo en la estufa y caliéntelo a alta temperatura. Vierta unos 5 mm de aceite de cocina que se pueda calentar a alta temperatura y llene la sartén hasta la mitad con mondas de patata crudas y una cucharada de sal. Fríalos mientras los revuelve constantemente hasta que estén marrón oscuro y se haya formado una capa oscura - la pátina - en el fondo de la sartén.  
**Nota:** El humo se produce durante este proceso. Asegura una buena ventilación.
- Luego deseche las mondas de patata, limpie bien la sartén con un papel de cocina y frótelo con un poco de aceite de cocina.
- 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.
- El fondo de la sartén es ligeramente abombado hasta el interno cuando está frío. Cuando la sartén se calienta, el fondo se vuelve plano. Este principio garantiza que la sartén siempre está colocada de forma segura en la placa de cocción, ya que se evita una curvatura externa del fondo. Dependiendo de la temperatura establecida, este efecto es más o menos pronunciado. Sin embargo, especialmente si se pone muy poca grasa en la sartén y al mismo tiempo se selecciona una temperatura baja, la distribución de la grasa puede verse afectada como resultado.
- La sartén es extremadamente robusta, así que puede usar los utensilios de cocina estándar en la sartén.
- Debido a las propiedades del material, la sartén se decolorará después de la primera preparación y durante su uso. Esto no afecta ni al funcionamiento ni al resultado de la cocción o el asado.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la sartén para ahorrar energía.
- Ajuste el tamaño de la sartén a la cantidad que quiera preparar.
- 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 tirarlos 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

- Ponga suficiente grasa resistente al calor en la sartén vacía.
- Caliente la grasa 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 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. Repita el proceso de cocción si es necesario.

### 4. Limpieza

Con el paso del tiempo, en el fondo de las piezas se va formando una pátina (capa marrón) que mejora la cocción y hace que los alimentos se desprendan con más facilidad. Esta capa natural no se debe eliminar.

- Espere siempre a que la sartén se enfríe antes de limpiarla. Lave la sartén con agua caliente y elimine menores los restos de comida con una esponja suave o un cepillo de fregar con cerdas naturales.
- Limpie el mango de madera 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 lo limpie en el lavavajillas.
- Frota la sartén con un poco de aceite de cocina a intervalos regulares.
- Guarde la sartén siempre bien seca y en un lugar seco.

## 5. Arañazos, decoloraciones y óxido

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. Las decoloraciones en el fondo exterior se pueden eliminar con un agente de limpieza comercialmente disponible para productos de acero inoxidable.

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

La madera es un producto natural, por lo que pueden aparecer diferentes matices de color y vetas, que acentúan su carácter natural.

## 6. 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)



## **7. 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 (1 año en uso en la gastronomía).

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.

## **8. 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.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



## 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.

# BRAADPAN ARIZONA

## 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 bakplezier de onderstaande aanwijzingen in acht.



### 1. Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle het verpakkingsmateriaal.
  - Reinig de pan met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
  - Voor de beste bakeigenschappen en om het natuurlijke antikleefeffect te ontwikkelen, moet de pan voor het eerste gebruik worden ingebrand. Plaats hiervoor de pan op het fornuis en verwarm het op een lage temperatuur. Verhoog de temperatuur geleidelijk aan. De rook die kan ontstaan is normaal; dit zijn beschermende oliën die tijdens de productie zijn aangebracht. Zorg voor een goede ventilatie gedurende deze handelingen. Wanneer de rook niet meer opstijgt, haalt u de pan van het fornuis en laat het afkoelen.
  - Plaats nu de pan terug op het fornuis en verwarm het op hoge temperatuur. Giet er ongeveer 5 mm hoog verhitbare bakolie in en vul de pan tot de helft met rauwe aardappelschillen en een eetlepel zout. Bak ze onder voortdurend roeren tot ze donkerbruin zijn en er zich een donkere laag - het patina - op de bodem van de pan heeft gevormd.
- Opmerking:** Tijdens het brandproces wordt rook geproduceerd. Zorg voor goede ventilatie.
- Gooi de aardappelschillen weg, veeg de pan grondig schoon met een keukendoek en wrijf het in met een beetje bakolie.
  - 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 2/3 van het opgegeven maximale vermogen.
- De panbody heeft in koude staat een lichte bodemwieling naar binnen. Wanneer de pan wordt verhit, trekt de bodem nagenoeg vlak. Dit principe zorgt ervoor dat de pan altijd stevig op de kookplaat staat, omdat een uitwendige wieling van de bodem zo wordt voorkomen. Afhankelijk van de ingestelde temperatuur is dit effect meer of minder merkbaar. Vooral bij gebruik van weinig vet in de pan in combinatie met een lage temperatuur, kan de vetverspreiding hierdoor wat worden beïnvloed.
- De pan is uiterst robuust, afgestemd op het gebruik van standaard keukengerei in de pan.
- Door de materiaaleigenschappen zal de braadpan na het inbranden en tijdens het verdere 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.
- Stem de maat van de pan af op de te bereiden hoeveelheid.
- 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 vlam punten niet onder de bodem van de pan uitkomen, ook om de houten greep niet te beschadigen.
- Stelen niet over het fornuis uit laten 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

- Doe voldoende hoog verhitbaar vet in de lege pan.
- Verhit dit enkel tot de benodigde temperatuur (ca. 180°C) en doe het te braden product in kleine 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 en bijna vanzelf 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 ze niet te lang in de pan. Herhaal het inbrandproces indien nodig.

### 4. Reiniging

In de loop van de tijd vormt zich binnen op de bodem een patina (bruin laagje) die de braadeigenschappen verbetert en ervoor zorgt dat de gerechten makkelijker loskomen. Deze natuurlijke laag dient niet te worden verwijderd.

- Laat de pan vóór het reinigen altijd eerst afkoelen. Spoel het product met warm water af en verwijder lichte etensresten met een zachte spons of een afwasborstel met zuiver varkenshaar.
- 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, doet u heet water in de pan en laat u 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 binnenkant van de pan regelmatig in met wat bakolie.
- Droog de pan altijd goed af voor het opbergen en 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. Verkleuringen van de buitenbodem kunt u met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij edelstaal verwijderen.

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.

Hout is een natuurproduct, zodat er verschillende kleuruances en nerven kunnen voorkomen, die het natuurlijke karakter benadrukken.

## 6. Reserveonderdelen

Gebruik uitsluitend originele accessoires. Deze zijn optimaal op de pannen 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)

## **7. 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 (1 jaar voor gebruik in de professionele gastronomie).

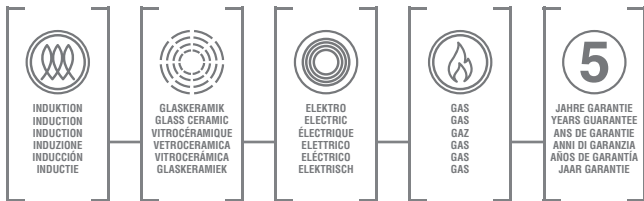
Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar de pan samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om de defecte pan door een gelijkwaardig product te 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.

## **8. 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.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.

**Spring**  
SWISS DESIGN



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