



BRATPFANNE  **CAPRI**
NUTZUNGS- UND PFLEGEEMPFEHLUNGEN

D

- Reinigen Sie die Bratpfanne vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Erhitzen Sie die leere Bratpfanne nur bis zur benötigten Brattemperatur (ca. 180 °C). Bei Temperaturen von über 220 °C kann sich der Boden verfärben bzw. verformen.
- Wählen Sie bei Induktionsherden höchstens 2/3 der maximalen Leistung.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen Küchenhelfer und schneiden Sie nicht in der Pfanne.
- Lassen Sie die Bratpfanne vor der Reinigung erst etwas abkühlen.
- Reinigen Sie die Bratpfanne nur mit einem weichen Lappen. Verwenden Sie keine harten Schwämme. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen.

FRY PAN  **CAPRI**
SUGGESTIONS FOR USE AND CARE

GB

- Before the first use, thoroughly clean the fry pan.
- Heat the empty pan to the needed frying temperature only (approx. 180 °C). In case of temperatures higher than 220 °C, the bottom can discolor and deform.
- When using the pan with an induction hob, choose up to 2/3 of the maximum power setting at the most.
- Do not use sharp or pointed kitchen utensils and do not cut in the pan.
- Allow the fry pan to cool down before cleaning.
- Clean the pan with a soft cloth only. Do not use abrasive sponges. In case of stubborn stains let it soak.

KÜCHENPROFI

POÊLE  CAPRI

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, nettoyez la poêle soigneusement.
- Ne chauffez la poêle vide que jusqu'à la température nécessaire (environ 180 °C). En cas de températures supérieures à 220 °C, le fond peut se déformer et déteindre.
- Pour les cuisinières à induction, sélectionnez jusque 2/3 de la puissance maximale au maximum.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à angle vif et ne coupez pas dans la poêle.
- Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Nettoyez la poêle avec un chiffon doux uniquement. N'utilisez pas d'éponges dures. En cas de saletés tenaces faites tremper la poêle.



PADELLA  CAPRI

CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo, pulire la padella a fondo.
- Riscaldare la padella vuota solamente fino alla temperatura di frittura necessaria (circa 180 °C). A temperature superiori a 220 °C, il fondo può deformarsi e scolorire.
- Per fornelli a induzione, selezionare al massimo i 2/3 della potenza massima.
- Non usare dei utensili di cucina a spigoli vivi e non tagliare nella padella.
- Lasciare raffreddare la padella prima della pulizia.
- Pulire la padella solamente con un panno morbido. Non usare spugne rigide. In caso di sporco ostinato, lasciarla ammolare con acqua.

SARTÉN  CAPRI

CONSEJOS DE USO Y CUIDADO

- Antes del primer uso, limpie por favor la sartén a fondo.
- Solo caliente la sartén vacía a la temperatura de fritura necesitada (aproximadamente 180 °C). A temperaturas superiores a 220 °C, el fondo puede deformarse y decolorarse.
- Para cocinas de inducción, seleccione como máximo 2/3 de la potencia máxima.
- No use utensilios de cocina con bordes afilados y no corte en la sartén.
- Deje resfriar la sartén antes de la limpieza.
- Limpie la sartén solamente con un paño suave. No use esponjas duras. En caso de suciedades pertinaces, déjala remojar.

- Was de koekenpan vóór het eerste gebruik grondig af.
- Verhit de lege koekenpan ten hoogste tot de benodigde baktemperatuur (ca. 180 °C). Bij temperaturen hoger dan 220 °C kan de bodem verkleuren en gaan vervormen.
- Gebruik bij een inductiefornuis ten hoogste 2/3 van het maximale vermogen.
- Gebruik geen keukengerei met scherpe kanten en snij niet in de pan.
- Laat de koekenpan vóór de reiniging eerst afkoelen.
- Reinig de koekenpan alleen met een mild sopje en een zachte doek.
Gebruik geen harde sponzen. In geval van hardnekkig vuil laat het even inweken.

