



PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

TOPFSERIE MERIDIAN INTENSE PRO

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTÍA
JAAR GARANTIE



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
LAVASTOVIGIELLE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



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

TOPFSERIE MERIDIAN INTENSE PRO

Die Töpfe mit der Ideallinie – bei der Serie MERIDIAN INTENSE PRO vereint SPRING die besten Eigenschaften in einem Kochgeschirr. Zeitloses Design gepaart mit höchster Funktionalität überzeugt ambitionierte Hobbyköche ebenso wie Küchenchefs der Spitzengastronomie. Die klare Linie und der Materialmix aus schwarz mattem Aluminium und glänzendem Edelstahl machen das Kochgeschirr auch beim Servieren am Tisch zu einem Highlight.

Spring
SWISS DESIGN

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.

Material

- 100% recyceltes Aluminium, schwarz lackiert
- Wärmeleitfähigkeit vom Boden bis in die Topfwand
- INTENSE PRO Hochleistungs-Antihafversiegelung mit Partikeln aus echten Schweizer Bergkristallen
- Bodenplatte aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0



Eigenschaften



Ergonomische Griffe



Glasdeckel zum energiesparenden Sichtgaren



Vollflächen-Induktionsboden

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen sie sorgfältig ab.
- Ihr Kochgeschirr ist nun einsatzbereit.

Hinweise für den Gebrauch

- Dieses Kochgeschirr ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Verwenden Sie bei Induktion nur $\frac{2}{3}$ der angegebenen maximalen Leistung.
- Die Antihafbeschichtung ist äußerst robust, daher können Sie mit handelsüblichen Küchenhelfern im Kochgeschirr arbeiten. Für eine längere Lebensdauer der Antihafbeschichtung empfehlen wir dennoch den Einsatz von Küchenhelfern aus ausreichend hitzebeständigem, weichen Kunststoff, Silikon oder Holz, sowie nicht im Kochgeschirr zu schneiden.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht, um Energie zu sparen und die Topferkennung des Herdes zu aktivieren.
- Stimmen Sie die Größe des Kochgeschirrs auf die zuzubereitende Menge ab.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Topfes hinausreichen.
- Lange Stiele sollten nicht über das Kochfeld hinausstehen, um ein unbeabsichtigtes Herunterreißen zu vermeiden.
- Metallische Stiele, Seitengriffe und Deckelgriffe können bei längerer Kochzeit oder beim Gebrauch im Backofen heiß werden. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.
- Nehmen Sie leeres Kochgeschirr unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich das Kochgeschirr nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Bewahren Sie stark säure- oder salzhaltige Lebensmittel nicht im Kochgeschirr auf.

Hinweise zum Kochen

- Die Glasdeckel sind mit Öffnungen zum kontrollierten Abdampfen ausgestattet. Diese sollten beim Kochen immer vom Benutzer weggerichtet sein.
- Garen Sie die Lebensmittel auf mittlerer Stufe. Kontrollieren Sie den Flüssigkeitsanteil, um ein Leerkochen zu vermeiden.
- Geben Sie Salz oder körnige Brühe immer erst in kochendes Wasser und rühren Sie dieses sorgfältig um, damit sich diese schnell auflösen.
- 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.

Hinweise zum Braten

- Geben Sie ausreichend hitzebeständiges Fett in das leere Kochgeschirr.
- Erhitzen Sie dieses nur bis zur benötigten Temperatur (ca. 180 °C) und geben das Bratgut portionsweise in das Kochgeschirr, damit sich dieses 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 des Kochgeschirrs 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.

Reinigung

- Das Kochgeschirr ist spülmaschinene geeignet. Um die Antihaftversiegelung zu schonen, empfehlen wir jedoch eine Reinigung von Hand mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm oder weichen Bürste.
- Durch die Reinigung in der Spülmaschine kann Flugrost von anderen Gegenständen übertragen werden. Entfernen Sie diesen umgehend.
- Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie das Kochgeschirr einweichen und entfernen diese mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Bewahren Sie das Kochgeschirr stets gut abgetrocknet auf.

Kratzer und Verfärbungen

Abhängig von verschiedenen Faktoren, wie dem Kalkgehalt im Wasser, der Zubereitung bestimmter Speisen, dem Einsatz bestimmter Reinigungsmittel, können Verfärbungen der Antihaftversiegelung und/oder dem Topfkörper auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis. Verfärbungen am äußeren Boden und den Griffen können Sie mit handelsüblichem Edelstahlreiniger entfernen.

Abhängig von der Nutzungsintensität können im Laufe der Zeit Kratzer auf der Antihaftversiegelung auftreten, die jedoch die Antihafte Wirkung nicht beeinträchtigen.

Ersatzteile

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist optimal auf das Kochgeschirr 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

Garantie

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

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Kochgeschirr zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Kochgeschirr 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.

Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch 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.



PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

COOKWARE
SERIES
MERIDIAN
INTENSE PRO

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCTIONS FOR USE



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTÍA
JAAR GARANTIE



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
LAVASTOVIGLIE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



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

COOKWARE SERIES

MERIDIAN INTENSE PRO

The pots with the ideal line - with the MERIDIAN INTENSE PRO series, SPRING combines the best features in one piece of cookware. Timeless design paired with highest functionality convinces ambitious hobby cooks as well as chefs of the top gastronomy. The clear lines and the material mix of black mat aluminium and glossy stainless steel also make the cookware a highlight when serving at the table.



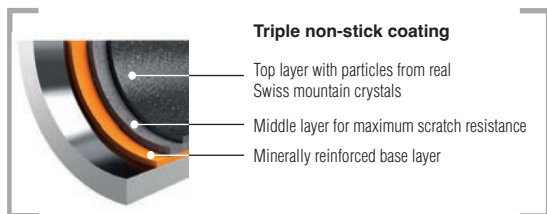
Spring
SWISS DESIGN

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.

Material

- 100% recycled aluminium, black lacquered
- Heat conductivity from the bottom to the wall of the pot
- INTENSE PRO High performance non-stick coating with particles from real Swiss mountain crystals
- Bottom plate made of induction-compatible 18/0 stainless steel



Characteristics



Ergonomic handles



Glass lid for energy-saving visible cooking



Full induction bottom

Prior to the first use

- Remove all packaging materials.
- Clean all parts using warm water and a mild detergent. Then, rinse off with clear water and dry off carefully.
- Your cookware is now ready for use.

Notices for use

- This cookware is suitable for all hob types, including induction. Use only 2/3 of the maximum power for induction.
- The non-stick coating is extremely robust, so you can use standard kitchen utensils in the cookware. For a longer life of the non-stick coating, we nevertheless recommend the use of kitchen utensils made of sufficiently heat-resistant soft plastics, silicone or wood, as well as not cutting in the cookware.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the cookware in order to save energy and to activate the pot recognition of the hob.
- Choose the size of the cookware appropriately to the quantity to be prepared.
- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the pot.
- Long handles should not protrude beyond the hob surface in order to avoid inadvertently knocking the cookware off the hob.
- Metallic handles, side and lid handles can become hot during longer cooking time or when used in the oven. Use our SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary.
- Remove the empty cookware from the hob immediately if it is switched on or still hot.
- In order to ensure that the cookware does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- Place hot cookware on adequately heat-resistant surfaces only.
- Do not store acidic or salty foods in the cookware.

Notices for cooking

- The glass lids are equipped with openings for controlled steam release. During cooking, they should always be turned away from the user.
- Cook food on medium heat. Check the portion of liquid to avoid boiling dry.
- Add salt or grainy broths to water that is already boiling and then stir carefully so that they dissolve quickly.
- 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.

Notices for frying

- Add an adequate amount of heat-resistant grease to the empty cookware.
- Heat it up to the necessary temperature only (approx. 180 °C) and add the food to the cookware in portions so that the cookware does not cool down too heavily by the cold food, and toasted flavour and a savoury crust can form.
- Do not turn the food until it releases from the bottom of the cookware 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.

Cleaning

- The cookware is dishwasher safe. However, to protect the non-stick coating, we recommend cleaning by hand with warm water a mild detergent and a soft sponge or soft brush.
- When washed in the dishwasher, surface rust from other items can be passed on to the cookware. Remove it immediately.
- In case of stubborn residues, you can soak the cookware and remove them with a soft sponge or soft brush.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Always dry off the cookware thoroughly before storage.

Scratches and discolouring

Depending on various factors, such as the lime content in the water, the preparation of certain dishes or the use of certain cleaning agents, discolouring of the non-stick coating and/or the pot body can occur. It does not impair the function or cooking and frying results. Discolouring on the outer bottom or the handles can be removed with a commercially available cleaning agent for stainless steel products.

Depending on the intensity of use, scratches on the non-stick coating may appear over time, but these do not affect the non-stick effect.

Spare parts

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

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

D – 42699 Solingen

Germany

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Warranty

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this cookware according to the latest technology. The cookware 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.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the cookware together with the original sales invoice. The defective goods will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective cookware 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.

Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from 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.



QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

GAMME DE
CASSEROLES
MERIDIAN
INTENSE PRO

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ELECTRICO
ELECTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
LAVASTOVIGLIE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



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

GAMME DE CASSEROLES MERIDIAN INTENSE PRO

Les casseroles à la ligne idéale - avec la série MERIDIAN INTENSE PRO, SPRING réunit les meilleures caractéristiques dans une batterie de cuisine. Un design intemporel associé à une fonctionnalité maximale convainc les cuisiniers amateurs ambitieux tout comme les chefs de la haute gastronomie. La ligne claire et le mélange de matériaux en aluminium noir mat et en acier inoxydable poli font de cette batterie de cuisine un plaisir visuel, même au moment de servir.



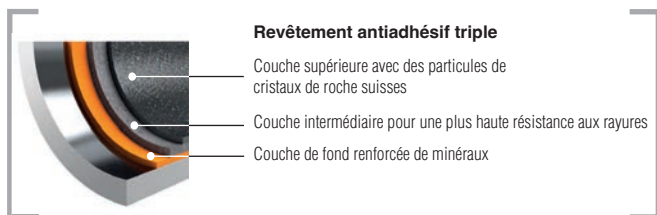
Spring
SWISS DESIGN

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.

Matériel

- Aluminium 100% recyclé, laqué noir
- Conductivité thermique du fond jusque dans la paroi de la casserole
- INTENSE PRO Revêtement de haute performance avec des particules de cristaux de roche suisses
- Plaque de fond en acier inoxydable 18/0 adapté à l'induction



Caractéristiques



Poignées ergonomiques



Couvercle en verre pour une cuisson visible
économique en énergie



Fond à induction sur toute la surface

Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire et essuyez soigneusement pour sécher.
- Votre récipient de cuisson est maintenant prêt à être utilisé.

Consignes d'utilisation

- Ce récipient de cuisson convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse. Pour l'induction n'utilisez que de $\frac{2}{3}$ de la puissance maximale.
- Le revêtement antiadhésif est extrêmement robuste, de sorte que vous pouvez utiliser des ustensiles de cuisine standard dans le récipient de cuisson. Pour une plus longue durée de vie du revêtement antiadhésif, nous recommandons néanmoins l'utilisation d'ustensiles de cuisine en plastique souple, en silicone ou en bois suffisamment résistants à la chaleur, ainsi que de ne pas couper dans le récipient de cuisson.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond du récipient, afin d'économiser de l'énergie et d'activer la détection de récipient de la cuisinière.
- Adaptez la taille du récipient de cuisson à la quantité à préparer.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le fond du récipient.
- Des queues longues ne doivent pas dépasser par-dessus le plan de cuisson, afin d'éviter une chute.
- Des poignées métalliques, des poignées latérales et celles du couvercle peuvent chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé et lors de l'utilisation au four. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.
- Retirez immédiatement les récipients de cuisson vides de la cuisinière allumée ou chaude.
- En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que le récipient ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- Ne placez des récipients de cuisson chauds que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- Ne gardez pas d'aliments fortement acides ou salés dans les récipients de cuisson

Consignes pour la cuisson

- Les couvercles en verre sont dotés d'orifices permettant une évaporation contrôlée. Ils doivent toujours être orientés loin de l'utilisateur pendant la cuisson.
- Cuisez les aliments à puissance moyenne. Contrôlez la proportion de liquide afin d'éviter une cuisson à sec.
- N'ajoutez du sel ou du bouillon en cube que lorsque l'eau bout et agitez le tout soigneusement de sorte qu'ils dissolvent rapidement.
- 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.

Consignes pour le rôtissage

- Versez suffisamment de graisse résistante à la cuisson dans le récipient vide.
- Ne le faites chauffer que jusqu'à la température requise (env. 180 °C) et déposez les aliments à rôtir par portions dans le récipient de cuisson, afin que ce dernier 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.

Nettoyage

- Le récipient de cuisson est lavable au lave-vaisselle. Toutefois, pour protéger le revêtement antiadhésif, nous recommandons un lavage à la main, à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux et une éponge ou brosse souple.
- En cas de nettoyage dans le lave-vaisselle, de fines couches de rouille peuvent être transmises par d'autres objets. Éliminez-les immédiatement.
- En présence de salissures tenaces, laissez le récipient tremper et enlevez-les avec une éponge ou brosse souple.
- Évitez l'utilisation d'éponges grattantes, d'objets coupants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses abrasives ou de produits nettoyants agressifs.
- Rangez toujours le récipient parfaitement séché.

Rayures et décolorations

En fonction de différents facteurs, comme la teneur en calcaire de l'eau, la préparation de certains aliments ou l'utilisation de certains produits nettoyants, des décolorations du revêtement antiadhésif et/ou du corps du récipient de cuisson peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni les résultats de cuisson ou de rôtissage. Des décolorations au fond extérieur et aux poignées peuvent être éliminées avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable disponible dans le commerce.

Au fil du temps, dépendant de l'intensité de l'utilisation, des rayures peuvent apparaître sur le revêtement antiadhésif, mais ceux-ci n'altèrent pas l'effet antiadhésif.

Pièces de rechange

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils sont parfaitement adaptés aux récipients de cuisson.

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

D – 42699 Solingen

Allemagne

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de cette gamme de casseroles, 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.

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 le produit défectueux 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.

Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant 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.



QUALITÀ GASTRONOMIA
PROFESSIONALE

SERIE DI
PENTOLE
MERIDIAN
INTENSE PRO

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELECTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTÍA
JAAR GARANTIE



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
LAVASTOVIGLIE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



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

SERIE DI PENTOLE MERIDIAN INTENSE PRO

Le pentole dalla linea ideale - con la serie MERIDIAN INTENSE PRO, SPRING combina le migliori caratteristiche in un unico pezzo di pentole. Il design senza tempo abbinato alla massima funzionalità convince sia i ambiziosi cuochi hobbista che gli chef della gastronomia di alto livello. Le linee chiare e il mix di materiali, alluminio nero opaco e acciaio inossidabile lucido, rendono le pentole un piacere visivo anche al momento di servire.

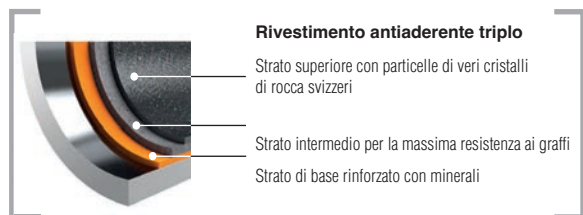
Spring
SWISS DESIGN

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 queste pentole vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

Materiale

- Alluminio 100% riciclato, laccato nero
- Conduttività termica dal fondo alla parete della pentola
- INTENSE PRO Rivestimento antiaderente ad alta prestazione con particelle di veri cristalli di rocca svizzeri
- Piastra di fondo in acciaio inossidabile 18/0 adatto per induzione



Caratteristiche



Manici ergonomici



Coperchio in vetro per cottura a vista risparmiando energia



Fondo a induzione a tutta superficie

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- Le pentole sono ora pronte per essere usate.

Avvertenze per l'uso

- Queste pentole sono adatte per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione. Utilizzare solo $\frac{2}{3}$ della potenza massima per l'induzione.
- Il rivestimento antiaderente è estremamente robusto, per cui è possibile utilizzare utensili da cucina standard nella pentola. Per una maggiore durata del rivestimento antiaderente si consiglia comunque di utilizzare utensili da cucina in plastica morbida, silicone o legno sufficientemente resistenti al calore e di non tagliare in pentola.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della pentola, in modo da risparmiare energia e da attivare il riconoscimento pentola del fornello.
- Le dimensioni della pentola devono essere proporzionate rispetto alla quantità di cibo da preparare.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della pentola.
- Per impedire che vengano fatte cadere involontariamente, i manici lunghi non devono sporgere oltre al piano di cottura.
- Manici metallici, manici laterali e manici di coperchio possono diventare caldi nella cottura prolungata o nell'uso in forno. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo le pentole vuote.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta di modo che la pentola non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Riporre le pentole calde solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- Non conservare nella pentola alimenti acidi o salati.
- Con l'uso regolare le viti dei pomelli dei coperchi possono allentarsi. Fare attenzione a riserrarle sempre.

Avvertenze per la cottura

- I coperchi in vetro sono dotati di aperture per la fuoriuscita controllata del vapore. Tali aperture devono essere rivolte sempre nella direzione opposta all'utilizzatore durante la cottura.
- Cuocere gli alimenti a calore medio. Controllare la quantità di liquido in modo da evitare che si esaurisca.
- Aggiungere il sale o il brodo granulare sempre soltanto all'acqua bollente e mescolandoli accuratamente in modo che si dissolvano rapidamente.
- 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.

Avvertenze per la preparazione di arrostiti

- Mettere nella pentola 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, di 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 pentola.
- 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.

Pulizia

- Le pentole sono adatte per il lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia, per proteggere il rivestimento antiaderente, consigliamo il lavaggio delicato a mano con acqua calda, un detersivo delicato e una spugna o spazzola morbida.
- La pulizia in lavastoviglie può trasferire strati di ruggine da altri oggetti. Rimuoverli immediatamente.
- In presenza di sporco ostinato lasciare la pentola in ammollo e rimuoverlo con una spugna o spazzola morbida.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o attrezzi per pulire che potrebbero graffiare le pentole.
- Conservare le pentole sempre ben asciutte.

Graffi e alterazioni cromatiche

A seconda di diversi fattori, come il contenuto di calcare dell'acqua, la preparazione di certi cibi o l'impiego di certi detersivi possono comparire delle alterazioni cromatiche del rivestimento antiaderente e/o il corpo della pentola, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura. Le alterazioni cromatiche sul fondo esterno e i manici possono essere rimosse con un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile.

A seconda dell'intensità d'uso, nel tempo possono apparire dei graffi sul rivestimento antiaderente, ma questi non compromettono l'effetto antiaderente.

Ricambi

Usare solamente gli accessori originali, in quanto sono gli unici studiati ad hoc per queste pentole.

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

D – 42699 Solingen

Germania

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garanzia

Nella fabbricazione di queste pentole sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne. Prima che possiate tenerle in mano le pentole sono state sottoposte 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.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando la pentola 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 pentola 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.

Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da 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.



CALIDAD GASTRONÓMICA
PROFESIONAL

SERIE
DE OLLAS
MERIDIAN
INTENSE PRO

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTIONE
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELECTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTÍA
JAAR GARANTIE



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
LAVASTOVIGLIE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



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

SERIE DE OLLAS MERIDIAN INTENSE PRO

Las ollas con la línea ideal - con la serie MERIDIAN INTENSE PRO, SPRING combina las mejores características en una sola olla. El diseño intemporal unido a la máxima funcionalidad convence tanto a los cocineros aficionados ambiciosos como a los chefs de alta gastronomía. Las líneas claras y la mezcla de materiales, el aluminio negro mate y el acero inoxidable pulido, también hacen que la batería de cocina sea una delicia visual incluso al momento de servir.

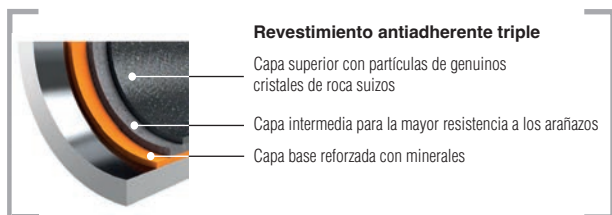
Spring
SWISS DESIGN

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.

Material

- Aluminio 100% reciclado, barnizado negro
- Conductividad térmica desde el fondo hasta la pared de la olla
- INTENSE PRO Revestimiento antiadherente de alto rendimiento con partículas de genuinos cristales de roca suizos
- Placa de fondo de acero inoxidable 18/0 apto para la inducción



Característica



Mangos ergonómicos



Tapa de vidrio para la cocción a la vista
ahorrando energía



Fondo a inducción en toda la superficie

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie todas las piezas con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuáguelas con agua clara y séquelas cuidadosamente.
- Ahora, su batería de cocina está lista para su uso.

Indicaciones para el uso

- Esta batería de cocina 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 revestimiento antiadherente es extremadamente robusto, así que puede usar los utensilios de cocina estándar en la olla. Para una mayor duración del revestimiento antiadherente, recomendamos sin embargo el uso de utensilios de cocina hechos de plástico blando, silicona o madera suficientemente resistente al calor, así como no cortar en la olla.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la batería de cocina para ahorrar energía y activar la detección de olla de la cocina.
- Ajuste el tamaño de la batería de cocina a la cantidad que quiera preparar.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la olla.
- Los mangos largos no deben extenderse más allá de la placa de cocina para evitar tirarlas accidentalmente.
- Los mangos metálicos, los mangos laterales como estos de la tapa pueden calentarse durante una cocción prolongado o su uso en el horno. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas de SPRING GRIPS.
- Retire de inmediato la batería de cocina vacía de la estufa encendida o caliente.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la batería de cocina no se sobrecaliente no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.
- Coloque la batería de cocina caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- No guarde los alimentos con alto contenido de ácido o sal en la batería de cocina.

Indicaciones para cocinar

- Las tapas de vidrio disponen de orificios para controlar el escape de vapor. Estos orificios nunca deben apuntar hacia el usuario mientras cocinas.
- Cocine los alimentos a nivel medio. Revise la cantidad de líquido para evitar que hierva hasta evaporarse del todo.
- Añada la sal o el concentrado de caldo en polvo solo cuando el agua hierva y remuévala cuidadosamente para que se disuelva rápidamente.
- 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.

Indicaciones para asar

- Ponga suficiente grasa resistente al calor en la batería de cocina vacía.
- Caliente la grasa solo a la temperatura requerida (ca. 180 °C) y añada el alimento en porciones a la batería de cocina para que la grasa 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 batería de cocina.
- 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.

Limpieza

- La batería de cocina es apta para el lavavajillas. Sin embargo, para proteger el revestimiento antiadherente, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente, un detergente suave y una esponja o un cepillo blandos.
- A través de la limpieza en el lavavajillas se puede transferir óxido de otros objetos. Elimínelo de inmediato.
- En caso de suciedad resistente, deje que esta se ablande en agua y elimínela con una esponja o un cepillo blandos.
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

Arañazos y decoloraciones

Dependiendo de diversos factores como el contenido de cal en el agua, la preparación de ciertos alimentos o el uso de ciertos detergentes, pueden producirse decoloraciones en el revestimiento antiadherente y/o el cuerpo de la olla. Estas no afectan ni al funcionamiento de la batería de cocina, ni al resultado de la cocción o el asado. Las decoloraciones en el fondo exterior y las asas se pueden eliminar con un agente de limpieza comercialmente disponible para productos de acero inoxidable.

Dependiendo de la intensidad de uso, a lo largo del tiempo, los arañazos pueden producirse en el revestimiento antiadherente. Sin embargo, estos no afectan el efecto antiadherente.

Piezas de repuesto

Utilice solo accesorios originales. Estos se adaptan perfectamente a la batería de cocina.

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

D – 42699 Solingen

Alemania

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garantía

En la fabricación de esta batería de cocina 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 perfecto funcionamiento perfecto, la calidad del material y el acabado.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando la batería de cocina junto con el comprobante de compra original. Los productos defectuosos serán reparados o reemplazados según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar la batería de cocina 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.

Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por 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.

PROFESIONELE
GASTRONOMISCHE
KWALITEIT

PANNEN-
SERIE
MERIDIAN
INTENSE PRO

Spring
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
AÑOS DE GARANTÍA
JAAR GARANTIE



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
LAVASTOVIGLIE
VAATWASSER



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

PANNENSERIE MERIDIAN INTENSE PRO

Het kookgerei met de ideale mix - bij de MERIDIAN INTENSE PRO serie combineert SPRING de beste eigenschappen in één pan. Tijdloos design in combinatie met maximale functionaliteit overtuigt zowel de ambitieuze hobby kok als ook topchefs in de gastronomie. De duidelijke lijnen en de materiaalmix van matzwart aluminium met glanzend roestvrij staal maken het kookgerei ook tot een highlight tijdens het serveren aan tafel. .

Spring
SWISS DESIGN

Gebruiksaanwijzing

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

Material

- 100% gerecycled aluminium, matzwart gelakt
- Perfecte warmtegeleiding vanuit de bodem door de wand tot aan de bovenrand
- INTENSE PRO Hoogwaardige anti-kleeflaag met Zwitsers bergkristal
- Panbodem van 18/0 roestvast edelstaal, ook geschikt voor inductie



Productkenmerken



Ergonomische grepen



Glazen deksel voor energiebesparend koken met zicht op het kookgoed



Inductieve bodem op het hele oppervlak

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle het verpakkingsmateriaal.
- Reinig alle onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
- Uw pannen zijn nu klaar voor gebruik.

Aanwijzingen voor het gebruik

- Dit kookgerei is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie. Gebruik voor inductie alleen $\frac{2}{3}$ van het opgegeven maximale vermogen.
- De anti-kleeflaag is uiterst robuust, afgestemd op het gebruik van standaard keukengerei in de pan. Voor een langer behoud van de anti-kleeflaag en dus een langere levensduur adviseren wij echter het gebruik van keukengerei van voldoende hittebestendige, zachte kunststof, siliconen of hout, en om niet in de pan te snijden.
- 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.
- Stem de maat van de pan af op de te bereiden hoeveelheid.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet onder de bodem van de pan uitkomen.
- Stelen niet over het fornuis uit laten steken om te voorkomen dat de pan per ongeluk van het fornuis kan worden gestoten.
- Metalen grepen, zijgrepen en dekselgrepen kunnen bij een langere kooktijd of bij gebruik in de oven warm worden. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.
- Haal lege pannen direct van het ingeschakelde of hete fornuis.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pannen niet oververhit raken of onopgemerkt droogkoken.
- Zet hete pannen uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Bewaar sterk zuur- of zouthoudende levensmiddelen niet in de pannen.

Aanwijzingen voor het koken

- De glazen deksels zijn voorzien van openingen om gecontroleerd te kunnen uitdampen. Deze tijdens het koken altijd van de gebruiker af richten.
- Laat levensmiddelen op de middelste stand garen. Controleer de hoeveelheid vloeistof om droogkoken te voorkomen, aangezien er een weinig vocht door de stoomgaatjes kan ontsnappen.
- Doe zout of bouillonblokjes altijd pas in de pan als het water kookt en roer dit meteen zorgvuldig om, zodat het snel kan oplossen.
- 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.

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.

Reiniging

- Het kookgerei mag worden gereinigd in de vaatwasmachine. Ter bescherming van de anti-kleeflaag raden wij echter aan om deze met de hand af te wassen met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons of zachte borstel.
- Door de reiniging in de vaatwasser kan vliegroeft van andere voorwerpen worden overgedragen. Verwijder dit onmiddellijk.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling de pan inweken en verwijder de vervuiling met een zachte spons of zachte borstel.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de pannen altijd goed af voor het opbergen.

Krassen en verkleuringen

Na langdurig gebruik, afhankelijk van verschillende factoren, zoals het kalkgehalte in het water, de bereiding van bepaalde gerechten of het gebruik van bepaalde reinigingsmiddelen kunnen verkleuringen van de anti-kleeflaag en/of de panbody optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het kook- of braadresultaat. Verkleuringen van de panbodem aan de buitenzijde en de grepen kunt u met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij edelstaal verwijderen. Afhankelijk van de intensiteit van het gebruik kunnen er na verloop van tijd krassen in de anti-kleeflaag ontstaan, maar deze doen geen afbreuk aan het anti-kleef effect.

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

D – 42699 Solingen

Duitsland

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch



Garantie

Bij de fabricage van deze pannen worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over de pannen kunt beschikken, worden 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. Neem bij garantieclaims 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.

Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door 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.