

Verwendungen

EN - Uses // FR - Usages

ES - Usos // IT - Usi

Braten

EN - Roast // FR - Rôtir
ES - Braseado // IT - Brasato

DE - Sauerbraten, Rinderbraten, Brathähnchen, Rouladen, Zwiebel-Rostbraten, Schweineleber.
EN - Sunday roast, roast beef, roast chicken, roulades, onion roast, pork liver.
FR - Rôti du dimanche, rôti de dinde, rôti de bœuf, gigot.
ES - Braseado de lomo de cerdo, carrilleras o solomillo de cerdo braseado.
IT - Lombo di maiale brasato, guancia o filetto di maiale alla griglia.

Eintöpfe

EN - Stews // FR - Ragoût
ES - Estofados // IT - Stufati

DE - Gulasch, Linseneintopf, Grünkohl, Erbseneintopf, Kartoffelsuppe.
EN - Goulash, lentil stew, kale, pea stew, potato soup.
FR - Ragoût de boeuf, Goulash, boulettes de viande, ragoût de lentilles ou de pois et purées.
ES - Guiso de lentejas, col guisada, estofado de ternera o albóndigas.
IT - Stufato di lenticchie, cavoli stufati, stufato di vitello o polpetta di carne.

Saucen

EN - Sauces // FR - Sauces
ES - Salsas // IT - Salse

DE - Curry (z.B. Linsen oder Kürbis), Brattomaten- oder Bolognese.
EN - Lentil and pumpkin curry, fried tomato or bolognese sauce.
FR - Curry de légumes, sauce tomate et sauce bolognaise.
ES - Curry de lentejas y calabaza, tomate frito o salsa boloñesa.
IT - Lenticchie e zucca al curry, pomodoro fritto o salsa bolognese.

Sicherheitshinweise

EN - Safety instructions // FR - Consignes de sécurité

ES - Indicaciones de seguridad // IT - Indicazioni di sicurezza

DE - Die heiße Servierpfanne nicht direkt in kaltes Wasser geben. Durch den starken Temperaturunterschied kann sich der Boden verziehen. Lasse die Pfanne nicht leer auf einer heißen Kochplatte stehen, da sonst die Antihaf-Oberfläche beschädigt wird. Lasse die Flamme auf Gasherden nicht an den Wänden der Servierpfanne hochgehen. Vermeide das Benutzen von Küchenutensilien aus Metall oder das Schneiden in der Pfanne. Wir empfehlen, nur Küchenutensilien aus Silikon, Holz oder Kunststoff zu verwenden. Benutze Handschuhe beim Herausnehmen von Speisen aus dem Ofen oder beim Kochen auf Gasherden, um dich vor Verbrennungen zu schützen.
EN - Do not directly place the hot pan in cold water. Sudden changes in temperature can damage it. Do not leave the pan empty on a hot hotplate, otherwise the non-stick surface will be damaged. On gas cookers, do not let the flame go up the walls of the frying pan. Avoid using metal cooking tools. We recommend using only silicone, wooden or plastic cooking utensils. Use gloves when taking it out of the oven so you don't get burned.
FR - Ne mettez pas directement la casserole chaude dans l'eau froide. Des changements soudains de température peuvent l'endommager. Ne laissez pas la casserole vide sur une plaque chauffante, sinon la surface antiadhésive sera endommagée. Sur les cuisinières à gaz, ne laissez pas la flamme monter sur les parois de la casserole. Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisine en métal ou de couper dessus. Nous recommandons de n'utiliser que des ustensiles de cuisine en silicone, en bois ou en plastique. Portez des gants lorsque vous le sortez du four ou si vous cuisinez sur une cuisinière à gaz afin de ne pas vous brûler.
ES - No coloques directamente la sartén caliente en agua fría. Los cambios bruscos de temperatura pueden deteriorarla. No dejes la sartén vacía sobre una placa de cocina caliente, la superficie antiadherente se puede deteriorar. En cocinas de gas, no dejes que la llama suba por las paredes de la sartén. Evita utilizar utensilios de cocina metálicos o cortar en ella. Recomendamos utilizar sólo utensilios de cocina de silicona, madera o plástico. Utiliza guantes al sacarla del horno o si cocinas en cocinas de gas para que no te quemes.
IT - Non mettere direttamente la padella calda in acqua fredda. Variazioni improvise di temperatura possono danneggiarla. Non lasciare la padella vuota su una piastra di cottura calda, la superficie antiaderente potrebbe deteriorarsi. Sulle cucine a gas, non lasciate che la fiamma salga sulle pareti della pentola. Evitare di usare utensili da cucina in metallo o di tagliarli. Si consiglia di utilizzare solo utensili da cucina in silicone, legno o plastica. Usate i guanti quando lo togliete dal forno o se cucinate su fornelli a gas in modo da non scottarvi.

Visit our homepage and discover more products: www.silberthal.net

✉ info@silberthal.net ☎ +49 (0) 711 / 54 091 005 🌐 www.silberthal.net

© SILBERTHAL

Servierpfanne mit Deckel 28cm

EN - Serving pan with lid 28cm // FR - Casserole faitout avec couvercle 28cm

ES - Cacerola baja con tapa 28cm // IT - Casseruola bassa con coperchio 28cm

Deine Vorteile Your advantages // Vos avantages // Tus ventajas // I tuoi vantaggi

DE - Elegante Servierpfanne aus mattem Edelstahl mit 5L Füllkapazität, Anti-Haftbeschichtung und Deckel.

EN - Elegant serving pan made of matt stainless steel with 5L filling capacity, non-stick coating and lid.
FR - Élégante sauteuse en acier inoxydable mat avec une capacité de remplissage de 5 litres, un revêtement antiadhésif et un couvercle.
ES - Elegante cacerola baja de 5L de capacidad en acero inoxidable mate con revestimiento antiadherente y con tapa.
IT - Elegante casseruola bassa da 5L in acciaio inox opaco con rivestimento antiaderente e coperchio.



DE - Einfach zu tragen dank der Griffe auf beiden Seiten, die kühl bleiben.

EN - Grab it comfortably to carry it thanks to the two ergonomic handles that stay cool.
FR - Tenez-la confortablement grâce aux deux poignées ergonomiques qui restent froides.
ES - Agárrala cómodamente gracias a las dos asas ergonómicas que se mantienen frías.
IT - Tenetela comodamente grazie alle due maniglie ergonomiche che rimangono fresche.

DE - Für alle Herdarten und Backofen (bis 250°C) geeignet: Elektro, Gas, Glaskeramikherd und Induktion.

EN - Compatible with all types of hobs and ovens (up to 250°C): electric, gas, glass ceramic and induction cookers.
FR - Compatible avec les plaques électriques, à gaz, en vitrocéramique, à induction et de four (jusqu'à 250°C).
ES - Compatible con placas eléctricas, de gas, vitrocerámicas, de inducción y hornos (hasta 250°C).
IT - Compatibile con piani elettriche, a gas, vetroceramica, a induzione e da forno (fino a 250°C).



DE - Vielseitig: zum Schmoren, Braten, Kochen und Überbacken geeignet.

EN - Versatile: suitable for stewing, roasting, cooking and grilling in the oven.
FR - Polyvalent: convient pour le ragoût, le rôtissage, la cuisson et le rôtissage au four.
ES - Versátil: adecuado para estofar, asar, cocinar y gratinar en el horno.
IT - Versatile: adatta per stufare, arrostitire, cucinare e grigliare in forno.



DE - Praktisch: Braten und Servieren am Tisch in einem.

EN - Practical: Cook and serve directly at the table with the same serving pan.
FR - Pratique: Cuisinez et servez directement à table avec la même sauteuse.
ES - Práctica: Cocina y sirve directamente en la mesa con la misma cacerola.
IT - Pratica: Cucinare e servire direttamente a tavola con la stessa casseruola.



DE - Gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung über einen 3-lagigen Sandwichboden.

EN - Uniform and rapid heat distribution due to the three layers impact bonded bottom.
FR - Distribution rapide et uniforme de la chaleur grâce aux trois couches d'impact de la base.
ES - Distribución rápida y uniforme del calor debido a las tres capas de la base adheridas por impacto.
IT - Distribuzione del calore veloce e uniforme grazie ai tre strati di impatto della base.

DE - Schutz vor Fettspritzern durch hohen Rand.

EN - The high walls protect against splashes from sauces or stews.
FR - Les hautes parois protègent des éclaboussures de sauces ou de ragoûts.
ES - Las paredes altas protegen contra las salpicaduras de las salsas o guisos.
IT - Le alte pareti proteggono dagli spruzzi delle salse o delle casseruole.



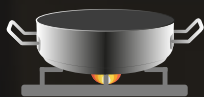
DE - Pfannenschutz zum Stapeln ohne zu verkratzen.

EN - Pan protection for stacking without scratching.
FR - La protection protège la poêle des rayures pendant le stockage.
ES - Protector para la sartén, para apilarla sin que se arañe.
IT - Protettore per la padella, per impilarla senza graffiarla.

© SILBERTHAL

Bedienungsanleitung

EN - Instructions for use // FR - Mode d'emploi
ES - Instrucciones de uso // IT - Istruzioni per l'uso



1.

DE - Stelle die Servierpfanne für eine effiziente Wärmeübertragung auf das Kochfeld, das für den Durchmesser des Bodens am besten geeignet ist.
EN - Place the serving pan for efficient heat transfer to the hob that is most suitable for the diameter of the base.

FR - Placez le faitout sur la plaque de cuisson la plus adaptée au diamètre de sa base pour un transfert de chaleur plus efficace.

ES - Coloca la cacerola en la placa de cocina más adecuada al diámetro de su base para una transferencia de calor más eficiente.

IT - Posizionare la casseruola sulla piastra di cottura più adatta al diametro della sua base per un più efficiente trasferimento del calore.



4.

DE - Nutze den Deckel, um die Wärme in der Pfanne zu halten und damit die Flüssigkeit nicht so schnell verdampft.

EN - Use the lid to keep the heat in the pan so that the liquid does not evaporate as quickly.

FR - Utilisez le couvercle pour garder la chaleur à l'intérieur de la casserole et aussi pour ne pas faire évaporer le liquide si rapidement.

ES - Utiliza la tapa para mantener el calor dentro de la cacerola y también para que no se evapore el líquido tan rápidamente.

IT - Utilizzare il coperchio per mantenere il calore all'interno della casseruola e anche per evitare che il liquido evapori così rapidamente.



2.

DE - Gebe etwas Fett oder Öl in die Servierpfanne und schalte die Hitze ein. So wird eine Überhitzung der Pfanne verhindert, da die Temperatur auf das Öl übertragen wird.

EN - Add some fat or oil into the serving pan and turn on the heat. This prevents the pan from overheating as the temperature is transferred to the oil.

FR - Versez un peu d'huile dans le faitout et allumez la plaque. Cela permettra d'éviter la surchauffe de la casserole car la température sera transférée sur l'huile ou matière grasse utilisée.

ES - Vierte un poco de aceite en la cacerola y enciende el fuego. Así evitarás que la cacerola se sobrecaliente ya que la temperatura pasará al aceite.

IT - Versare un po' d'olio nella casseruola e accendere il fuoco. In questo modo si eviterà che la casseruola si surriscaldi, poiché la temperatura verrà trasferita all'olio.



5.

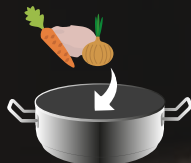
DE - Wenn du mit dem Kochen fertig bist, schalte den Herd aus.

EN - When you have finished cooking, switch off the heat.

FR - Quand la cuisson est terminée, éteignez la plaque.

ES - Cuando hayas terminado de cocinar, apaga el fuego.

IT - Quando avete finito di cucinare, spegnete il fuoco.



3.

DE - Füge die Zutaten hinzu, die du braten oder kochen möchtest.

EN - Add the ingredients you want to fry or cook.

FR - Ajoutez les aliments que vous voulez frire ou cuire.

ES - Añade la comida que quieras cocinar o freír.

IT - Aggiungere il cibo che si vuole cucinare o friggere.



6.

DE - Zum Warmhalten oder Fertigwaren kann die Servierpfanne in den Ofen gestellt werden.

EN - You can put the serving pan in the oven to keep it warm or to finish cooking.

FR - Vous pouvez laisser la sauteuse dans le four pour reposer les aliments ou pour les garder au chaud.

ES - Puedes dejarla en el horno para reposar la comida o para mantenerla caliente.

IT - Si può lasciare in forno per far riposare il cibo o per tenerlo in caldo.

Reinigung

EN - Cleaning // FR - Nettoyage
ES - Limpieza // IT - Pulizia



1.

DE - Lass die Pfanne nach jedem Gebrauch abkühlen.

EN - After each use, let the pan cool down.

FR - Après chaque utilisation, attendez que le faitout refroidisse.

ES - Después de cada uso, espera a que se enfríe.

IT - Dopo ogni utilizzo, attendere che si raffreddi.



2.

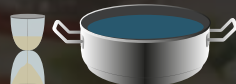
DE - Reinige die Pfanne innen und außen mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm.

EN - Clean the inside and outside of the pan with hot water, liquid soap and a sponge.

FR - Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge.

ES - Limpia el interior y el exterior de la sartén con agua caliente, jabón líquido y una esponja.

IT - Pulire l'interno e l'esterno della padella con acqua calda, sapone liquido e una spugna.



3.

DE - Füge bei hartnäckigen Rückständen Wasser hinzu und lasse es einweichen. Das Wasser wird die Rückstände lösen.

EN - For persistent food residues, add water and leave to rest. The water will dissolve the residues.

FR - Si des résidus de nourriture persistent, ajoutez de l'eau et laissez reposer. L'eau les détachera.

ES - Si hay restos de comida persistentes, añade agua y déjala a remojo. El agua hará que se despeguen los restos.

IT - Se ci sono residui, aggiungere acqua e lasciare in ammollo. L'acqua farà uscire gli resti.



4.

DE - Trockne die Pfanne mit dem Mikrofasertuch, damit sich keine Kalkflecken bilden

EN - Dry it well with the microfibre cloth so that no lime marks are formed.

FR - Séchez-la bien avec un chiffon en microfibres afin d'éviter la formation de traces de calcaire.

ES - Sécala bien con la bayeta de microfibra para que no se formen marcas de cal.

IT - Asciugatelo bene con il panno in microfibra in modo che non si formino segni di calce.

DE - Verwende zur Reinigung des Inneren der Servierpfanne keine Scheuerschwämme aus Metall.

EN - Do not use metal scourers to clean the inside of the serving pan.

FR - N'utilisez pas d'éponges métalliques pour nettoyer l'intérieur du faitout.

ES - No utilices estropajos metálicos para limpiar el interior de la cacerola.

IT - Non usare spugne in acciaio per pulire l'interno della casseruola



DE - Servierpfanne und Deckel sind spülmaschinenfest. Wir empfehlen, die Pfanne aufgrund der Beschichtung von Hand zu reinigen.

EN - Dishwasher-safe serving pan and lid. We recommend cleaning the casserole by hand for a longer life of the coating.

FR - Casserole et couvercle compatibles lave-vaisselle.

Nous recommandons de nettoyer la casserole à la main pour prolonger la durée de vie du revêtement.

ES - Cacerola y tapa lavable en el lavavajillas. Recomendamos limpiar a mano la cacerola para una mayor vida útil del revestimiento.

IT - La pentola e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie. Si consiglia di pulire la casseruola a mano per una maggiore durata di conservazione.