

Sicherheitshinweise

EN - Safety instructions // FR - Consignes de sécurité
ES - Indicaciones de seguridad // IT - Indicazioni di sicurezza

DE - Stelle den heißen Topf nicht direkt in kaltes Wasser. Plötzliche Temperaturschwankungen können ihn beschädigen. Lasse den Topf nicht leer auf einer heißen Herdplatte stehen. Erhitze den leeren Topf nicht direkt mit voller Leistung, da er sonst beschädigt werden könnte. Lasse die Flamme auf Gasherden nicht an den Wänden des Topfes hochgehen. Benutze Handschuhe um dich vor Verbrennungen zu schützen, wenn du Speisen aus dem Ofen herausnimmst oder auf einem Gasherd kochst.

EN - Do not directly place the hot saucepan in cold water. Sudden changes in temperature can damage it. Do not leave the saucepan empty on a hot cooker. Do not heat the empty pot directly to full power, otherwise it may be damaged. On gas cookers, do not let the flame go up the walls of the saucepan. Use gloves when removing food from the oven or cooking on gas cookers to protect yourself from burns.

FR - Ne mettez pas la casserole chaude directement dans l'eau froide. Des changements soudains de température peuvent l'endommager. Ne laissez pas la casserole vide sur une plaque chaude. Ne chauffez pas la casserole vide directement à pleine puissance, sinon elle risque d'être endommagée. Ne laissez pas la flamme des poêles à gaz monter sur les parois de la casserole. Utilisez des gants lorsque vous sortez les aliments du four ou lorsque vous cuisinez sur une cuisinière à gaz pour vous protéger des brûlures.

ES - No coloques directamente la cazuela caliente en agua fría. Los cambios bruscos de temperatura pueden deteriorarla. No dejes la cazuela vacía sobre una placa de cocina caliente. No la calientes vacía a máxima potencia directamente porque la cazuela podría deteriorarse. En cocinas de gas, no dejes que la llama suba por las paredes de la cazuela. Utiliza guantes al sacarla del horno o si cocinas en cocinas de gas para que no te quemes.

IT - Non mettere direttamente il pentolino caldo in acqua fredda. Variazioni improvvisi di temperatura possono danneggiarlo. Non lasciare il pentolino vuoto su una piastra di cottura calda. Non riscaldarlo vuoto direttamente a piena potenza perché il pentolino potrebbe deteriorarsi. Sulle cucine a gas, non lasciate che la fiamma salga sulle pareti del pentolino Usate i guanti quando lo togliete dal forno o se cucinate su fornelli a gas in modo da non scottarvi.

Stielkasserolle 16cm 2L

EN - Saucepan 16cm 2L // FR - Casserole 16cm 2L
ES - Cazo 16cm 2L // IT - Pentolino 16cm 2L

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



DE - Elegante Stielkasserolle (16cm) aus mattem Edelstahl mit einer Kapazität von 2L.

EN - Elegant 16cm saucepan in matt stainless steel with a capacity of 2L.

FR - Élégante casserole 16cm en acier inoxydable mat et capacité de 2L.

ES - Elegante cazo de 16cm en acero inoxidable mate con capacidad de 2L.

IT - Elegante pentolino con manico da 16 cm in acciaio inox opaco con capacità 2L.



DE - Praktisches Handling: Mit einer Hand rühren, mit der anderen Hand die Kasserolle am kühlen Stiel greifen.

EN - Practical handling: Stir with one hand, grab the casserole on the cool handle with the other.

FR - Manipulation pratique: Remuer d'une main, saisir la casserole sur la poignée froide de l'autre.

ES - Práctico: Revuelve con una mano y agarra el cazo por el mango frío con la otra.

IT - Pratico: Mescolare con una mano e tenere il pentolino per il manico freddo con l'altra.



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

EN - Compatible with all types of hobs and ovens (up to 250°C): electric, gas, glass ceramic and induction cookers.

FR - Compatibles avec les plaques électriques, à gaz, en vitrocéramique, à induction et 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 - 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 - Vielseitig: Erhitzen von Speiseresten, Milch, Saucen und Babyahrung.

EN - Versatile: Heating food leftovers, milk, sauces and baby food.

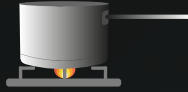
FR - Polyvalent: chauffer des restes de nourriture, lait, sauce, nourriture pour bébé.

ES - Versátil: Calentar comida, leche, salsas o comida para bebé.

IT - Versatile: Riscaldare il cibo, il latte, le salse o gli alimenti per bambini.

Bedienungsanleitung

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



1.

DE - Stelle den Topf für eine effiziente Wärmeübertragung auf das Kochfeld, das für den Durchmesser des Bodens am besten geeignet ist.

EN - For efficient heat transfer, place the saucepan to the hob best suited to the diameter of its base.

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

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

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



3.

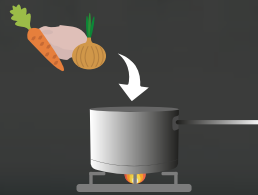
DE - Erhitze den Topf, sobald er angewärmt ist, bis zur gewünschten Temperatur.

EN - Once the pot has warmed up, heat it to the desired temperature.

FR - Une fois que la casserole est chaude, ajustez le feu à la température désirée et laissez cuire.

ES - Una vez que haya cogido calor, caliéntalo a la temperatura deseada.

IT - Una volta che si è riscaldato, riscaldarla alla temperatura desiderata.



2.

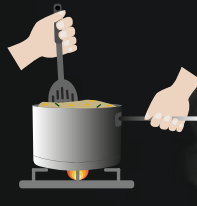
DE - Füge die gewünschten Zutaten in den Topf und erhitze sie auf einer mittleren bis niedrigen Temperatur.

EN - Add the desired ingredients to the saucepan and heat to a medium to low temperature.

FR - Ajoutez les aliments désirés dans la casserole et chauffez à moyenne ou basse température.

ES - Añade la comida que quieras al cazo y ponlo a calentar a una temperatura media-baja.

IT - Aggiungere il cibo desiderato al pentolino e riscaldare a temperatura medio-bassa.



4.

DE - Halte mit einer Hand den Griff und rühre mit der anderen die Speisen um, damit sie nicht anbrennen.

EN - Hold the handle with one hand and stir the food with the other to prevent it from burning.

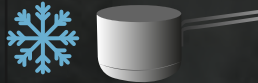
FR - Tenez la poignée d'une main et remuez la nourriture avec l'autre pour éviter qu'elle ne brûle.

ES - Con una mano sujeta el mango y con la otra remueve el contenido para que no se quemé.

IT - Tenere il manico con una mano e mescolare il contenuto con l'altra mano in modo che non si bruci.

Reinigung

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



1.

DE - Lass den Topf nach jeder Nutzung abkühlen.

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

FR - Après chaque utilisation, attendez que la casserole refroidisse.

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

IT - Dopo ogni utilizzo, attendere che si raffreddi.



2.

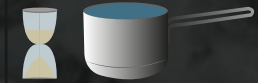
DE - Reinige den Topf innen und außen mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm.

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

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

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

IT - Pulire l'interno e l'esterno del pentolino 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 déjalo 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 den Topf 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 microfibrés 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 - Topf ist spülmaschinenfest. Für eine längere Haltbarkeit empfehlen wir ihn von Hand zu reinigen.

EN - Dishwasher-safe saucepan. We recommend cleaning it by hand for a longer life of the product.

FR - La casserole est compatible lave-vaisselle. Pour une plus grande longévité, nous recommandons de la nettoyer à la main.

ES - Cazo lavable en el lavavajillas. Para una mayor durabilidad recomendamos limpiar las ollas a mano.

IT - Pentolino lavabile in lavastoviglie. Per una maggiore durata si consiglia di pulire il pentolino a mano.