

## Praktische Tipps

EN - Practical tips // FR - Conseils pratiques  
ES - Consejos prácticos // IT - Consigli pratici



**DE - Unbeschichtete Pfannen eignen sich sehr gut für das scharfe Anbraten von Fleisch, Fisch und Bratkartoffeln oder die Zubereitung von Soßen sowie Schmorgerichten.**

**EN -** Uncoated pans are especially suitable for flash frying of meat, fish and fried potatoes or for preparing sauces and stews.  
**FR -** Les poêles à frire sans revêtement sont idéales pour faire revenir la viande, le poisson et les pommes de terre ou pour préparer des sauces et des ragoûts.  
**ES -** Las sartenes sin revestimiento son ideales para dorar la carne, el pescado y las patatas o para preparar salsas y guisos.  
**IT -** Le padelle non rivestite sono ideali per rosolare carne, pesce e patate o per preparare salse e stufati.



**DE - Leicht anheftende Lebensmittel wie Spiegeleier, Pfannkuchen oder weiches Gemüse benötigen etwas Übung, da diese schnell anbrennen können. Hierfür eignen sich am besten die beschichteten SILBERTHAL Pfannen.**

**EN -** Food that sticks easily, such as fried eggs, pancakes or soft vegetables, need some practice to handle, as they can burn quickly. The non-stick coated SILBERTHAL pans are best suited for this purpose.  
**FR -** Les aliments qui collent facilement, comme les œufs au plat, les crêpes ou les légumes mous, nécessitent un peu d'entraînement car ils peuvent brûler rapidement. Les poêles à frire avec un revêtement SILBERTHAL sont les mieux adaptées.  
**ES -** Los alimentos que se pegan fácilmente, como los huevos fritos, las tortitas o las verduras blandas, requieren un poco de práctica, ya que pueden quemarse rápidamente. Las sartenes con revestimiento de SILBERTHAL son las más adecuadas para ello.  
**IT -** I cibi che si attaccano facilmente, come le uova fritte, le frittelle o le verdure morbide, richiedono un po' di pratica perché possono bruciare rapidamente. Le padelle con rivestimento SILBERTHAL sono le più adatte.



**DE - Verwende für scharfes Anbraten hitzeresistente Öle und Fette wie z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl.**

**EN -** For flash frying use heat-resistant oils and fats such as rapeseed or sunflower oil.  
**FR -** Utilisez des huiles et des graisses résistantes à la chaleur comme l'huile de tournesol ou de colza pour les fritures.  
**ES -** Para freír utiliza aceites y grasas resistentes al calor, como el aceite de girasol o el de colza.  
**IT -** Usare per friggere oli e grassi resistenti al calore come l'olio di girasole o di colza.

## Sicherheitshinweise

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

**DE - Stelle die heiße Pfanne nicht direkt in kaltes Wasser. Plötzliche Temperaturschwankungen können die Pfanne schädigen. Lasse die Pfanne nicht leer auf einer heißen Kochplatte stehen. Benutze Handschuhe beim Herausnehmen von Speisen aus dem Ofen oder beim Kochen auf Gasherden, um dich vor Verbrennungen zu schützen. Das Bratgut wird zu Beginn des Bratens sehr schnell am Pfannenboden anheften. Versuche nicht es direkt zu bewegen, sondern warte bis es sich von alleine vom Boden löst.**

**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 plate. Use gloves when taking food out of the oven or when cooking on gas so you don't get burned. The food will stick to the bottom of the pan very quickly at the beginning of frying. Do not try to move it directly, but wait until it comes off the bottom by itself.

**FR -** Ne placez pas la poêle chaude directement dans l'eau froide. Les changements brusques de température peuvent l'endommager. Ne laissez pas la poêle vide sur une plaque chauffante. Portez des gants lorsque vous sortez des aliments du four ou lorsque vous cuisinez sur une cuisinière à gaz pour vous protéger des brûlures. Au début de la friture, les aliments collent très rapidement au fond de la poêle. N'essayez pas de les déplacer directement, attendez qu'ils se détachent tout seuls du fond.

**ES -** No coloques la sartén caliente directamente en el agua fría. Los cambios bruscos de temperatura pueden dañar la sartén. No dejes la sartén vacía sobre una placa caliente. Utiliza guantes cuando saques los alimentos del horno o cuando cocines en cocinas de gas para protegerte de las quemaduras. Los alimentos se pegarán al fondo de la sartén muy rápidamente al principio de la fritura. No intentes moverlos directamente, espera a que se despegue del fondo por sí mismo.

**IT -** Non mettere la padella calda direttamente nell'acqua fredda. I cambi repentini di temperatura possono danneggiare la padella. Non lasciare la padella vuota su un piano di cottura caldo. Indossare guanti quando si toglie il cibo dal forno o quando si cucina su fornelli a gas per proteggersi dalle ustioni. Il cibo si attaccherà al fondo della padella molto rapidamente all'inizio della frittura. Non cercate di spostarlo direttamente, aspettate che si stacchi dal fondo da solo.

Visit our homepage and discover more products: [www.silberthal.de](http://www.silberthal.de)

✉ [info@silberthal.de](mailto:info@silberthal.de) ☎ +49 (0) 711-217227-43 🌐 [www.silberthal.de](http://www.silberthal.de)

© SILBERTHAL

## Bratpfanne Edelstahl unbeschichtet 28cm

EN - Frying Pan stainless steel uncoated 28cm // FR - Poêle à frire en acier inoxydable sans revêtement 28cm  
ES - Sartén de acero inoxidable sin recubrimiento 28cm // IT - Padella acciaio inox senza rivestimento 28cm

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



**DE - Elegante 28cm Bratpfanne aus Edelstahl ohne Beschichtung.**

**EN -** Elegant stainless steel frying pan uncoated 28cm.

**FR -** Élégante poêle à frire de 28cm en acier inoxydable sans revêtement.

**ES -** Sartén elegante de 28 cm de acero inoxidable sin revestimiento.

**IT -** Elegante padella da 28 cm in acciaio inossidabile non rivestito.



**DE - Einfaches Handling durch ergonomischen Griff, der kühl bleibt.**

**EN -** Easy to handle thanks to ergonomic handle that stays cool.

**FR -** Prise en main facilitée grâce à la poignée ergonomique qui reste froide.

**ES -** Manejable gracias al mango ergonómico que se mantiene frío.

**IT -** Maneggevole grazie all'impugnatura ergonomica che rimane fredda.



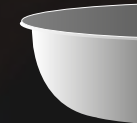
**DE - Für alle Herdarten und Backöfen (bis 400°) geeignet: Elektro, Gas, Glaskeramikerhe und Induktion.**

**EN -** Compatible with all types of hobs and ovens (up to 400°): electric, gas, glass ceramic and induction cookers.

**FR -** Compatible avec les plaques électriques, à gaz, vitrocéramiques, à induction et four (Jusqu'à 400°C).

**ES -** Compatible con placas eléctricas, de gas, vitrocerámicas, de inducción y hornos (hasta 400°C).

**IT -** Compatibile con piani elettriche, a gas, vetroceramica, a induzione e da forno (fino a 400°C).



**DE - Kleckerfreies Ausgießen dank umlaufendem Schüttrand.**

**EN -** Spillage-free pouring thanks to the all-round pouring rim.

**FR -** Versez sans goutte grâce au bord arrondi de la poêle.

**ES -** Vierte sin gotear por el borde redondeado de la sartén.

**IT -** Versare senza sgocciolare dal bordo arrotondato della pentola.



**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 - Scharfes Anbraten bei hoher Hitze für geschmackvolle Röstaromen und eine ideale Kruste dank temperaturbeständigem Edelstahl.**

**EN -** Flash frying at high heat for tasty roasting aromas and an optimal crust thanks to temperature-resistant stainless steel.

**FR -** Frire rapidement à feu vif pour obtenir de délicieux arômes de rôtissage et une texture plus croustillante grâce à l'acier inoxydable qui résiste aux hautes températures.

**ES -** Fríe de forma rápida a fuego fuerte para obtener los deliciosos aromas de la carne y obtén una textura más crujiente gracias al acero inoxidable que resiste las altas temperaturas.

**IT -** Friggere rapidamente a fuoco alto per ottenere deliziosi aromi di carne e una consistenza più croccante grazie all'acciaio inossidabile che resiste alle alte temperature.



**DE - Langlebig und kratzfest dank robustem Edelstahl.**

**EN -** Long-lasting and scratch resistant thanks to sturdy stainless steel.

**FR -** Durable et résistant aux rayures grâce à l'acier inoxydable robuste.

**ES -** Duradera y resistente a los arañazos gracias al acero inoxidable robusto.

**IT -** Durevole e resistente ai graffi grazie al robusto acciaio inossidabile.

© SILBERTHAL

# Bedienungsanleitung

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



1.

**DE - Für eine effiziente Wärmeübertragung stelle die Bratpfanne auf die Kochplatte, die für den Durchmesser des Bodens am besten geeignet ist.**

**EN - Place the frying pan on the kitchen plate most suitable to the diameter of its base for more efficient heat transfer.**

**FR - Placez la casserole sur la plaque de cuisson la plus adaptée au diamètre de la base pour obtenir le transfert de chaleur le plus efficace.**

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

**IT - Colloca la padella sul piano di cottura più adatto al diametro della sua base, per un trasferimento di calore più efficiente.**



3.2.

**DE - Zum Erhitzen von Speisen, Kochen oder Zubereiten von Saßen nutze niedrige Hitze.**

**EN - Use low heat for heating food, cooking or preparing sauces.**

**FR - Utilisez le feu doux pour chauffer les aliments, cuire ou préparer les sauces.**

**ES - Utiliza fuego lento para calentar alimentos, cocer o preparar salsas.**

**IT - Utilizzare il calore basso per riscaldare il cibo, cucinare o preparare salse.**



2.

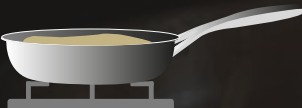
**DE - Drehe den Herd auf hohe Hitze. Sobald die Pfanne heiß ist, gebe etwas Öl oder Fett in die Pfanne und reduziere die Hitze ein wenig.**

**EN - Turn the stove to high heat. Once the pan is hot, add some oil or fat to the pan and reduce the heat a little bit.**

**FR - Allumez la plaque de cuisson à feu vif. Une fois que la poêle est chaude, ajoutez un peu d'huile ou de graisse dans la poêle et réduisez légèrement la température.**

**ES - Pon la placa de cocina a fuego fuerte. Una vez que la sartén esté caliente, añade un poco de aceite o grasa a la sartén y reduce un poco la temperatura.**

**IT - Ponete il piano di cottura a fuoco alto. Una volta che la padella è calda, aggiungete un po' di olio o grasso e riducete leggermente la temperatura.**



4.

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

**EN - When you have finished cooking, turn off the fire.**

**FR - Lorsque 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.**



3.1.

**DE - Lege das Bratgut in die Pfanne und wende es erst, wenn es sich von selbst vom Boden löst. So vermeidest du, dass es anheftet.**

**EN - Place the food into the pan. Do not turn it until it comes off the bottom by itself. This will prevent the food from sticking.**

**FR - Placez les aliments dans la poêle. Ne la tournez pas jusqu'à ce qu'il se détache tout seul du fond. Cela empêchera les aliments de coller.**

**ES - Pon la placa de cocina a fuego fuerte. Una vez que la sartén esté caliente, añade un poco de aceite o grasa a la sartén y reduce un poco la temperatura.**

**IT - Ponete il piano di cottura a fuoco alto. Una volta che la padella è calda, aggiungete un po' di olio o grasso e riducete leggermente la temperatura.**



5.

**DE - Du kannst die Pfanne anschließend in den Ofen stellen, um das Bratgut weiter zu garen oder warmzuhalten.**

**EN - You can put the pan into the oven to rest the food or to keep it warm.**

**FR - Vous pouvez ensuite mettre la casserole dans le four pour poursuivre la cuisson ou pour garder les aliments au chaud.**

**ES - Luego, puedes meter la sartén en el horno para seguir cocinando los alimentos o para mantenerlos calientes.**

**IT - Poi si può mettere la padella nel forno per continuare a cuocere il cibo o per tenerlo caldo.**

# Reinigung

DE // EN // FR // ES // IT

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



1.

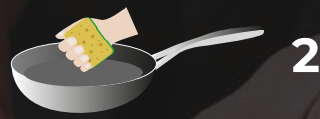
**DE - Lass die Pfanne nach jedem Gebrauch abkühlen.**

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

**FR - Après chaque utilisation, attendez que la poêle refroidisse.**

**ES - Deja enfriar la sartén después de cada uso.**

**IT - Lasciare raffreddare la padella dopo ogni uso.**



2.

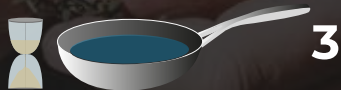
**DE - Reinige die Pfanne innen und außen mit heißem Wasser und einem Schwamm. Verwende idealerweise kein Spülmittel.**

**EN - Clean the inside and outside of the pan with hot water and a sponge. Ideally, do not use detergents.**

**FR - Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la casserole avec de l'eau chaude et une éponge. Idéalement, n'utilisez pas de liquide vaisselle.**

**ES - Limpia el interior y el exterior de la sartén con agua caliente y una esponja. Lo ideal es no utilizar detergentes.**

**IT - Pulire l'interno e l'esterno della padella con acqua calda e una spugna. Idealmente, non usare detergenti.**



3.

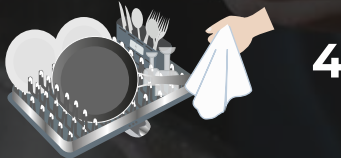
**DE - Füge bei hartnäckigen Rückständen Wasser hinzu und lasse es einweichen. Das Wasser wird die Rückstände lösen.**

**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 Mikrofaser Tuch 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 microfibras 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 - Spülmaschinenfest aber wir empfehlen die Reinigung von Hand.**

**EN - Washable in the dishwasher but we recommend cleaning it by hand.**

**FR - Compatible lave-vaisselle mais nous recommandons de la nettoyer à la main.**

**ES - Se puede lavar en el lavavajillas pero recomendamos limpiarla a mano.**

**IT - Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia di pulire a mano.**