

Kochideen

EN - Cooking ideas // FR - Idées culinaires
ES - Ideas para cocinar // IT - Idee di cucina



DE - Spiegelei, Rührei, Omeletts.

EN - Omelettes, fried eggs and scrambled eggs.
FR - Omelettes, œufs au plat et œufs brouillés.
ES - Tortillas, huevos fritos y huevos revueltos.
IT - Frittate, uova fritte e uova strapazzate.



DE - Gebratenes, mariniertes und paniertes Fleisch.

EN - Roasted, marinated and breaded meat.
FR - Viande sautée, viande marinée et viande panée.
ES - Carne a la plancha, carne marinada y carne empanada.
IT - Carne saltata in padella, carne marinata e carne impanata.



DE - Gebratener oder paniertes Fisch.

EN - Fried or breaded fish.
FR - Poisson frit ou pané.
ES - Pescado a la plancha y pescado frito.
IT - Pesce saltato in padella e fritto.



DE - Angebratenes Gemüse, frittierte Lebensmittel und Tomatensauce.

EN - Sautéed vegetables, fried vegetables and tomato sauce.
FR - Légumes sautés ou frits et sauce tomate.
ES - Salteado de verduras, sofrito y salsas con tomate.
IT - Verdure saltate, fritti e salse di pomodoro.

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

Sicherheitshinweise

DE - Stelle die heiße Pfanne nicht direkt in kaltes Wasser. Plötzliche Temperaturschwankungen können die Beschichtung beschädigen. Lasse die Pfanne nicht leer auf einer heißen Kochplatte stehen, da sonst die Antihaft-Oberfläche beschädigt wird. Nicht zum Flamieren verwenden, da dies die Antihaft-Oberfläche beschädigen könnte. Lasse auf Gasherden die Flamme nicht an den Wänden der Pfanne 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 plate, otherwise the non-stick surface will be damaged. Do not use the pan for flaming, as this could damage the non-stick surface. 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. N'utilisez pas la poêle pour flamber, car cela pourrait détériorer la surface antiadhésive. 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. No utilices la sartén para hacer flambeados porque podría deteriorar la superficie antiadherente. 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 improvvise di temperatura possono danneggiarla. Non lasciare la padella vuota su una piastra di cottura calda, la superficie antiaderente potrebbe deteriorarsi. Non usare la padella per friggere per flambé perché potrebbe deteriorare la superficie antiaderente. 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

Bratpfanne Beschichtet

EN - Frying pan coated // FR - Poêle à frire antiadhérente
ES - Sartén antiadherente // IT - Padella antiaderente

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

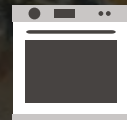


DE - Elegante Bratpfanne aus mattem Edelstahl mit Anti-Haftbeschichtung.

EN - Elegant frying pan in matt stainless steel with non-stick coating.
FR - Élégante poêle en acier inoxydable mat avec revêtement antiadhésif.
ES - Elegante sartén de acero inoxidable mate con revestimiento antiadherente.
IT - Elegante padella in acciaio inox opaco con rivestimento antiaderente.

DE - Für alle Herdarten und Backofen (bis 250°C) geeignet: Elektro, Gas, Glaskeramikerhe 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 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 - Fettarmes Braten ohne Ankleben dank langlebiger Anti-Haftbeschichtung.

EN - Low-fat frying without sticking thanks to durable non-stick coating.
FR - Fire ne nécessite que très peu d'huile grâce au revêtement antiadhésif durable.
ES - Frie con muy poco aceite gracias a la duradera capa antiadherente.
IT - Frigge con pochissimo olio grazie al resistente rivestimento antiaderente.

DE - Vielseitig: Für alle Arten von Speisen und Saucen dank der hohen Wände.

EN - Versatile: For all kind of food and sauces thanks to the high walls.
FR - Polyvalent : pour tous les types d'aliments et de sauces grâce aux parois surélevées.
ES - Versátil: Para todo tipo de comida y salsas gracias a las paredes elevadas.
IT - Versatile: per tutti i tipi di alimenti e salse grazie alle pareti rialzate.



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

EN - For efficient heat transfer, place the frying pan on the hotplate that best suits the diameter of the base.

FR - Pour un transfert de chaleur plus efficace, placez la casserole sur la plaque de cuisson qui convient le mieux au diamètre de sa base.

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

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



2.

DE - Gebe etwas Öl oder Fett in die Pfanne und drehe den Herd auf. So wird eine Überhitzung der Pfanne verhindert, da die Temperatur auf das Öl oder Fett übertragen wird.

EN - Add a little oil or fat to the frying pan and turn on the heat. This prevents the pan from overheating as the temperature will be transferred to the oil or fat.

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

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

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



3.

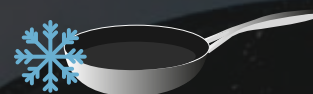
DE - Zum Anbraten oder Frittieren verwende mittlere oder mittelhohe Hitze.

EN - Use medium or high heat for browning or deep-frying.

FR - Utilisez un feu moyen ou moyen-élevé pour faire un sauté ou frire.

ES - Utiliza fuego medio o medio-alto para saltear o freír.

IT - Utilizzare un calore medio o medio-alto per soffriggere o friggere.



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

IT - Dopo ogni utilizzo, attendere che si raffreddi.



2.

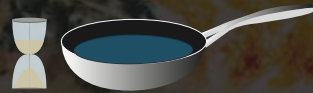
DE - Reinige die Pfanne innen und außen mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm.

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

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

FR - N'utilisez pas d'éponges métalliques pour nettoyer l'intérieur de la poêle.

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

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



DE - Spülmaschinenfest. Wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand für eine längere Lebensdauer der Beschichtung.

EN - Dishwasher safe. However, we recommend cleaning by hand for a longer life of the coating.

FR - Lavable au lave-vaisselle, mais nous recommandons un nettoyage à la main pour une plus longue durée de vie du revêtement.

ES - Lavable en el lavavajillas pero recomendamos limpiarla a mano para una mayor vida útil del revestimiento.

IT - Lavabile in lavastoviglie ma consiglia di pulirla a mano per una maggiore durata del rivestimento.



4.

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.



5.

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

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

FR - Quand vous avez fini de cuisiner, éteignez la plaque.

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

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



6.

DE - Das Essen kann zum Garen oder Warmhalten im Ofen gelassen werden.

EN - You can leave the food in the oven to cook or keep warm.

FR - Vous pouvez la laisser 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.