

DE ZWILLING Kochgeschirr – Pures Kochvergnügen und herrlich pflegeleicht

Ihr neues ZWILLING Kochgeschirr ist qualitativ hochwertig, vielseitig, energieeffizient und unkompliziert in der Handhabung. Damit Sie lange Freude daran haben, lesen Sie bitte vor Benutzung die folgenden Anwendungs- und Pflegehinweise.

Vor dem ersten Gebrauch:

Reinigen Sie Ihr neues ZWILLING Kochgeschirr mit heißem Wasser, handelsüblichem Spülmittel und Schwamm, Tuch oder Bürste. Abtrocknen verhindert Wasserflecken.

Hinweise für den korrekten und energiesparenden Gebrauch:

Erhitzen Sie zur Vermeidung eingeklemmter Öl- und Wasserpuren nur trockenes Kochgeschirr. Heizen Sie Ihr Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt und/oder über längere Zeiträume ohne Inhalt auf. Überhitzung kann zu Verfärbungen führen, die die Funktion des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigen. Eine extreme Überhitzung kann den Boden dauerhaft beschädigen.

Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen. Für einen möglichst geringen Wärmeverlust empfiehlt sich das Garen mit aufgelegtem Deckel. Durch die besonders guten Wärmeleiteigenschaften von ZWILLING Kochgeschirr gart das Kochgut auch bei mittlerer Hitze. Rechtzeitiges Verringern der Herdeinstellung spart Energie und verhindert eine Überhitzung.

Füllen Sie Ihr Kochgeschirr zur Vermeidung von Verbrennungen durch Überkochen nur zu 70-80 %. Salz ausschließlich in kochendes Wasser geben und anschließend umrühren. Das Hinzufügen von Salz in kaltes Wasser kann zu Verfärbungen führen.

Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen ist bis 150 °C (300 °F) backofengeeignet!

Hinweise für Induktionsherde:

Bei Induktionsherden ist die Gefahr einer Überhitzung besonders groß. Erhitzen Sie Ihr Kochgeschirr langsam und nie unbeaufsichtigt auf der mittleren Stufe. Verachten Sie auf die Bootfunktion.

Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch bzw. Brummen auftreten. Dieses ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Herd oder Kochgeschirr. Entspricht der Durchmesser des Kochfeldes nicht dem des Topfbodens, reagiert das Kochfeld möglicherweise nicht.

Hinweise für Gasherde:

Achten Sie beim Kochen auf einen Gasherd darauf, dass die Gasflamme nicht über den Kochgeschirrboden hinausragt. Zur Vermeidung von Verbrennungen ist ein Handschutz empfehlenswert.

Reinigung und Pflege:

Waschen Sie Ihr ZWILLING Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen. Insbesondere Glasdeckel können durch Temperaturschocks beschädigt werden.

ZWILLING Produkte sind einfach und bequem zu reinigen. Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch. Aggressive Reinigungsmittel können das Produkt beschädigen und insbesondere die Antihaftbeschichtung von beschichteten ZWILLING Kochgeschirr beeinträchtigen. Produkte mit einer Außenbeschichtung können bei regelmäßigem Gebrauch in der Spülmaschine Alterungseffekte aufweisen. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die funktionellen Eigenschaften des Produkts. Unbeschichtetes ZWILLING Kochgeschirr kann bei sehr starker Verschmutzung an Innenseite und Boden mit der rauhen Seite des Schwammes gereinigt werden. Spielerecke nicht antrocknen lassen, um Flecken oder Verfärbungen auf Edelstahl zu vermeiden. Weiße oder regenbogenfarbige Verfärbungen und Beläge können mit

korrosionsbeständigen Edelstählen, Zitronensaft oder Essig entfernt werden. Nutzen Sie ihr Kochgeschirr nicht zur längeren Aufbewahrung säurehaltiger Lebensmittel. Diese können die Oberfläche angreifen.

Wichtige Sicherheitshinweise:

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr aus Sicherheitsgründen während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt und lassen Sie insbesondere Kinder nie alleine in der Nähe heißen Kochgeschirrs. Vermeiden Sie, dass Griffe über den Rand des Herdes oder über eine heiße Herdplatte ragen. Die Griffe Ihres ZWILLING Kochgeschirrs sind so konstruiert, dass sie möglichst wenig Wärme abgeben. Dennoch können sich Deckel und Griffe aufheizen. Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Kochgeschirr aus dem heißen Ofen zu nehmen. Heißes Kochgeschirr nur auf hitzebeständigen Flächen abstellen.

Der Deckel Ihres ZWILLING Kochgeschirrs passt sehr präzise. Vakuumbildung kann zu Festsaugen führen. Erhitzen Sie das Kochgeschirr wenige Minuten bei niedriger Temperatur, um ihn zu lösen.

ZWILLING Kochgeschirr ist **NICHT** für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet und kann ernsthafte Schäden verursachen.

Alles rund um Ihr antihaftbeschichtetes ZWILLING Kochgeschirr - Hinweise für den Gebrauch:

Beschichtetes Kochgeschirr ist besonders leicht zu reinigen und eignet sich zur schonenden Zubereitung leicht anhaftender Speisen. Heizen Sie es langsam bei mittlerer Herdleistung auf und nutzen Sie zum Garen niedrige oder mittlere Temperaturen (2/3 der maximalen Herdleistung). Verwenden Sie Öle oder Fette mit einem Rauchpunkt um 200 °C (400 °F) oder höher und verzichten Sie auf Öl-Sprays. Diese verursachen Rückstände, die sich nur schwer wieder lösen lassen. Reinigen Sie Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung bitte von Hand.

Wichtig:

Die Antihaftbeschichten beschichteten Kochgeschirrs nutzen sich bei normaler Verwendung nach einiger Zeit etwas ab. Überhitzung und Einbrennen des Bratguts können diesen Vorgang beschleunigen. Das Kochgeschirr kann dennoch unbedenklich weiter verwendet werden.

Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung ist bis 230 °C (450 °F) und mit Keramikbeschichtung bis 200 °C (390 °F) backofengeeignet, sofern es keine Kunststoffgriffe hat.

Hinweise:

Bei diesen hohen Temperaturen können Verformungen entstehen, die mit einem Edelstahlpflegemittel zu entfernen sind.

Werkzeuge:

Zum optimalen Schutz der Antihaftbeschichtung empfehlen wir Küchenhelfer aus Holz oder die hochwertigen Silikon-Gadgets von ZWILLING. Bitte verwenden Sie keine spitzen Gegenstände und schneiden Sie Ihr Gorgut nicht im Kochgeschirr.

Gewährleistung:

Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistung und sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte das Kochgeschirr zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken es direkt an die auf der Verpackung angegebene Adresse.

Schäden, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z.B. Überhitzung, Verformung, Kratzer, Fuß auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung), sind von der Gewährleistung ausgeschlossen. Der Einsatz im professionellen Bereich sowie rein optische Gebrauchsspuren sind ebenfalls von der Gewährleistung ausgeschlossen.



ZWILLING cookware – pure cooking enjoyment and delightfully easy to care for

Your new ZWILLING cookware is high-quality, versatile, energy-efficient and easy to handle. Please read the following instructions for use and care before using this product to ensure that you can continue to enjoy it for a long time to come.

Before using the product for the first time:

Clean your new ZWILLING cookware with hot water, washing up liquid and a sponge, cloth or brush. Dry the product to prevent water spots from forming.

Instructions for correct and energy-saving use:

Only heat cookware when it is dry to prevent burnt-on traces of oil and water. Never leave your cookware unattended while heating and never heat up the cookware for long periods while empty. Overheating may cause discolouration, but will not affect the function of the cookware. Extreme overheating may permanently damage the base.

The hob/element should have the same or smaller diameter as the base of the pot. To keep heat loss as low as possible, it is advisable to place the lid on the pot while cooking. The extremely efficient heat distribution properties of ZWILLING cookware means that food is cooked well even at medium heat. Reducing the setting at the right time saves energy and prevents overheating.

Only fill the cookware up to 70-80 % to avoid burns due to the contents boiling over. Only add salt to boiling water and stir. Adding salt to cold water could result in discolouration and surface pitting.

Cookware with plastic handles are ovenproof up to 150 °C (300 °F)

Instructions for induction hobs:

The risk of overheating is particularly high with induction hobs. Heat up the cookware slowly on medium heat and supervise at all times. Do not use the boost function.

A buzzing or humming noise may occur when higher temperature settings are used. This is due to technical reasons and is not a sign that the oven or cookware is faulty. If the diameter of the hob/element does not match the diameter of the pot base, the hob may not react.

Instructions for gas hobs:

When cooking on a gas hob, ensure that the gas flame does not burn around the sides of the cookware base. Using oven gloves or a tea towel is recommended to prevent burns.

Cleaning and care instructions:

Allow your ZWILLING cookware to cool down before cleaning. Glass lids in particular could be damaged due to temperature shock.

ZWILLING products are simple and easy to clean. The cookware is dishwasher-safe, however, we recommend cleaning by hand with warm water, a little washing up liquid and a soft cloth. Aggressive cleaning products could damage the cookware and reduce the non-stick properties. Products with an external coating can show signs of ageing due to regular cleaning in the dishwasher. However, this does not affect the functional properties of the product. Uncoated ZWILLING cookware can be cleaned on the inside and base with the rough side of a sponge in case of heavy soiling. To prevent marks or discolouration on the stainless steel, do not allow food scraps to dry on to the product. White or Multicoloured discolouration and layers can be removed with conventional stainless steel cleaners, lemon juice or vinegar. Do not use the cookware to store acidic food for long periods. Acidic foods can corrode the surface.

Important safety information:

For safety reasons, never leave your cookware unattended when in use and never leave children unsupervised in the vicinity of hot cookware. Make sure that handles do not project



over the edge of your oven or over a hot hob/element. The handles of your ZWILLING cookware are designed to stay cool, however, after prolonged use the lid and handles may still get hot. Always use oven gloves or a tea towel when removing cookware from a hot oven. Only put down hot cookware on heat-resistant surfaces.

The lid of your ZWILLING cookware fits extremely precisely. Vacuum formation could result in the lid sticking to the product. Should this happen, simply heat up the cookware for a few minutes at a low temperature to release the lid.

ZWILLING cookware is **NOT** suitable for use in the microwave and can cause serious damage.

Everything you need to know about your non-stick-coated

ZWILLING cookware - instructions for use:

Coated cookware is extremely easy to clean and is perfect for the gentle preparation of foods, which are prone to sticking. Heat up the cookware slowly at medium heat and use low or medium temperatures (2/3 of the maximum oven output) for cooking. For healthier cooking, use minimal amounts of oils or fats with a smoking point around 200 °C (400 °F) C or higher and do not use oil sprays. Oil sprays leave residues, which are difficult to remove. Please clean cookware with non-stick coating by hand.

Important:

The non-stick properties of any coated cookware will wear off during normal usage over time. Overheating and burning food can speed up this process. Coated cookware can still be used without any concerns, should the non-stick properties diminish.

Cookware is ovenproof up to 230 °C (450 °F) with non-stick coating and up to 200 °C (390 °F) with ceramic coating without plastic handles.

Important:

Discolouration may occur at these high temperatures. This can be removed with a stainless steel care product.

Benefits:

To ensure that the non-stick coating is optimally protected, we recommend using utensils made from wood or high-quality silicone gadgets from ZWILLING. Please do not use any sharp objects and do not cut your food in the cookware.

Guarantee:

If you experience any issues within the warranty period, please return the frying pan along with proof of purchase to the retailer, unless otherwise indicated. Alternatively, you can return it directly to the address printed on the cookware packaging.

Damage caused by improper use, such as overheating, discolouration, scratches, dropping on the floor or incorrect cleaning, is excluded from the manufacturer's guarantee. Use of our cookware in professional kitchens and purely visual marks caused by use are also excluded from the manufacturer's guarantee.



Les casseroles ZWILLING: un réel plaisir de cuisiner et un entretien d'une grande simplicité

Votre nouvelle casserole ZWILLING se distingue par sa qualité exceptionnelle, sa polyvalence, son efficacité énergétique et sa simplicité d'utilisation. Avant toute utilisation, veuillez lire les conseils d'utilisation et d'entretien suivants, afin qu'elle vous procure un plaisir durable.

Avant la première utilisation :

Nettoyez votre casserole ZWILLING avec de l'eau chaude, votre liquide vaisselle habituel et une éponge, une brosse ou une brosse. Séchez-la pour éviter les taches d'eau.

Conseils pour une bonne utilisation, économe en énergie :

Séchez bien votre casserole avant de la placer sur votre plaque de cuisson, afin d'éviter des traces d'eau et d'huile brûlées. Ne laissez jamais votre casserole chauffer sans surveillance et/ou à vide pendant une durée prolongée, la surchauffe peut la décolorer, ce qui n'altère cependant en rien ses fonctions. Une surchauffe extrême peut toutefois endommager le fond de votre casserole de manière irréversible.

La plaque de cuisson doit être adaptée au diamètre de la casserole. Pour réduire la perte de chaleur au maximum, il est conseillé de la couvrir à l'aide d'un couvercle. Grâce à sa très bonne conductivité thermique, la casserole ZWILLING vous permet une cuisson optimale à température moyenne : la diminution de la température en temps voulu permet à la fois de réaliser une économie d'énergie et d'éviter une surchauffe.

Pour empêcher toute brûlure due à un débordement, ne remplissez votre casserole qu'à 70-80 %. Ajoutez du sel seulement lorsque l'eau bout, puis remuez. L'ajout de sel dans l'eau froide peut décolorer votre casserole.

Les poignées dotées d'un manche ou de poignées en plastique sont conçues pour une utilisation au four jusqu'à 150 °C (300 °F).

Remarques concernant les plaques à induction :

L'utilisation de plaques à induction peut entraîner un risque de brûlure particulièrement important. Faites chauffer votre casserole progressivement à puissance moyenne et ne la laissez jamais sans surveillance. Évitez d'utiliser la fonction Boost.

Une température élevée peut provoquer un vrillissement ou un bondissement. Ce bruit est uniquement dû à des raisons techniques et n'indique en rien un défaut de la plaque de cuisson ou de la casserole, il est possible que la plaque de cuisson ne réagisse pas si le diamètre de la zone de cuisson ne correspond pas au diamètre du fond de la casserole.

Remarques concernant les gazinières :

Lors d'une cuisson sur gazinière, veillez à ce que les flammes ne lèchent pas les bords de la casserole. Pour éviter toute brûlure, il est recommandé de porter une protection pour les mains.

Nettoyage et entretien :

Laissez votre casserole ZWILLING refroidir avant de la nettoyer. Les chocs de température peuvent notamment endommager les couvercles en verre.

Les produits ZWILLING sont faciles à nettoyer. Les casseroles sont conçues pour passer au lave-vaisselle. Nous vous recommandons cependant de les nettoyer à la main, avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon doux. Les produits de nettoyage abrasifs peuvent altérer votre casserole ZWILLING et endommager notamment son revêtement antiadhésif. Les produits dotés d'un revêtement extérieur peuvent présenter des signes de vieillissement prématuré en cas de passages réguliers au lave-vaisselle. Les caractéristiques fonctionnelles du produit demeurent toutefois inchangées. En cas d'encrassement très important de votre casserole ZWILLING sans revêtement, il vous est possible d'utiliser le côté abrasif de l'éponge pour nettoyer l'intérieur et le dessus. Ne laissez pas sécher les restes d'aliments afin d'éviter la décoloration ou l'apparition

de tâches sur l'acier. Des tâches ou des dépôts blancs voire arc-en-ciel peuvent être évités à l'aide d'une éponge en inox, de jus de citron ou de vinaigre. N'utilisez pas votre casserole pour la conservation longue durée d'aliments acides. Ces derniers pourraient corroder sa surface.

Consignes de sécurité importantes :

Pour des raisons de sécurité, ne laissez ni votre casserole sans surveillance lors de son utilisation, ni des enfants seuls à proximité de casseroles chaudes. Ne laissez pas dépasser le manche de la casserole en dehors de la plaque de cuisson et ne le placez pas au-dessus d'une plaque de cuisson chaude. Le manche de votre casserole ZWILLING est conçu pour conduire le moins possible la chaleur. Toutefois, les couvercles et les poignées peuvent chauffer. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez une casserole du feu chaud. Placez toujours un plat chaud sur une surface résistant à la chaleur.

Le couvercle de votre casserole est parfaitement adapté à sa taille. Une pression sous vide peut provoquer un effet de ventouse. Dans ce cas, chauffez la casserole pendant quelques minutes à faible température pour retirer le couvercle.

Les casseroles ZWILLING ne sont **PAS** conçues pour une utilisation au micro-ondes et un non-respect de cette consigne peut causer des dommages importants.

Tout sur votre casserole antiadhésive ZWILLING : conseils d'utilisation

Les casseroles antiadhésives sont particulièrement faciles à nettoyer et se prêtent parfaitement à la cuisson délicate de mets ayant tendance à attacher. Préchauffez votre casserole progressivement à température moyenne. Pour la cuisson, préférez une température basse ou moyenne [2/3 de la puissance maximale de la plaque de cuisson]. Utilisez de l'huile ou une matière grasse ayant un point de fumée à 200 °C (400 °F) ou plus et évitez les huiles en spray. Celles-ci laissent des résidus difficiles à nettoyer. Veuillez nettoyer à la main votre casserole dotée d'un revêtement antiadhésif.

Important :

Dans le cadre d'une utilisation normale, les propriétés antiadhésives de votre casserole diminueront avec le temps. Une surchauffe ou des aliments brûlés peuvent accélérer le processus de vieillissement du revêtement. Vous pouvez cependant continuer à utiliser votre casserole en toute sécurité.

Les poêles au revêtement antiadhésif sont conçues pour une utilisation au four jusqu'à 230 °C (450 °F) et jusqu'à 200 °C (350 °F) pour celles dotées d'un revêtement en céramique, tant qu'elles ne possèdent pas de manche ou de poignée en plastique.

Remarque :

Ces températures élevées peuvent provoquer des décolorations à éliminer avec un produit d'entretien pour acier inoxydable.

Détails :

Pour protéger de façon optimale le revêtement antiadhésif de votre casserole, nous vous recommandons l'utilisation des ustensiles en bois ou en silicone haut de gamme ZWILLING. Veuillez ne pas utiliser d'objets pointus et ne couper pas vos mets directement dans la casserole.

Garantie :

Sauf indication contraire, pour toute réclamation couverte par la garantie légale en vigueur, veuillez retourner votre article à votre revendeur en présentant votre ticket de caisse ou bien envoyer le directement à l'adresse figurant sur l'emballage.

Tous les dommages causés par un usage non conforme (p. ex. surchauffe, décoloration, rayures, chute ou nettoyage non adapté) ne sont pas couverts par la garantie. De même, l'utilisation de la casserole en milieu professionnel, ainsi que les traces d'usure purement esthétiques sont exclues de la garantie.

16 Ollas de cocina de ZWILLING: el placer de cocinar, con un mantenimiento extremadamente fácil

Su nueva olla de ZWILLING es de gran calidad, versátil, energéticamente eficiente y fácil de utilizar. Para poder disfrutarla mucho tiempo, antes de su utilización lee las siguientes indicaciones de uso y cuidado.

Antes de utilizarla por primera vez:

Lave su nueva olla ZWILLING con agua caliente, utilizando un lavavajillas normal y una esponja, pasta o cepillo. Secarla impedirá la formación de manchas de agua.

Indicaciones para un uso correcto y para ahorrar energía:

Para evitar la formación de restos de agua y aceite quemado, caliente solo ollas que estén secas. Nunca caliente la olla dejándola desatendida y/o durante largos períodos estando vacía. El sobrecalentamiento puede provocar decoloraciones, aunque esto no limite el funcionamiento.

El sobrecalentamiento extremo puede dañar la base de forma permanente. La placa que utiliza en la cocina debe corresponderse con el diámetro del borde de la olla.

Pone que la pérdida de calor sea la menor posible es recomendable cocinar con la tapa puesta. Dadas las excelentes propiedades conductoras del calor de las ollas de ZWILLING, los alimentos también pueden cocinarse a temperatura media. La reducción adecuada del calor de la cocina ahorra energía y evita el sobrecalentamiento.

Para evitar que los alimentos se quemen o cocinen de más, llene la olla solo hasta un 70-80 %. Añade sal únicamente cuando haya agua hirviendo y remuévala. Añadir la sal con el agua fría puede provocar decoloraciones.

La olla con asas de plástico puede introducirse en el horno hasta los 150 °C (300 °F).

Indicaciones para cocinas de inducción:

En las cocinas de inducción, el riesgo de sobrecalentamiento es especialmente elevado. Caliente la olla lentamente y nunca la deje desatendida en el nivel medio. Evite la función de calentamiento rápido. En niveles de cocción elevados puede producirse un ruido o zumbido. Se produce por cuestiones técnicas y no es síntoma de defecto en la cocina o la sartén. Si el diámetro de la placa de cocina no se corresponde con la base de la olla, es posible que la cocina no reaccione.

Indicaciones para cocinas de gas:

Cuando utilice una cocina de gas tenga en cuenta que la flama del gas no debe sobrepasar la base de la olla. Para evitar quemaduras se recomienda proteger las manos.

Limpieza y cuidado:

Espere a que su olla ZWILLING se enfríe antes de limpiarla. Particularmente las tapaderas de cristal pueden verse dañadas por cambios bruscos de temperatura.

Los productos ZWILLING son fáciles y cómodos de limpiar. Las ollas pueden lavarse en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos su limpieza a mano con agua fría, algo de jabón y un paño suave. Los productos de limpieza agresivos pueden dañar el producto y afectar especialmente a las propiedades antiodorantes de las ollas revestidas de ZWILLING. Los productos con un revestimiento exterior pueden mostrar indicios de envejecimiento si se lavan habitualmente en el lavavajillas. Sin embargo, esto no afecta a las propiedades funcionales del producto. Si la suciedad es potente, puede limpiar el interior y la base de las ollas de ZWILLING con el lado áspero del estropajo. No deje que se sequen restos de comida para evitar manchas o decoloraciones del acero. Las decoloraciones blancas o de color y las restas de manchas pueden retirarse con limpiadores de acero convencionales, zumo de limón o vinagre. No utilice la olla para la conservación durante mucho tiempo de alimentos ácidos. Se podría dañar la superficie.

Indicaciones de seguridad importantes:

Por motivos de seguridad, no deje la sartén desatendida durante su uso y no la coloque nunca cerca de niños sin supervisión. Evite que los mangos sobresalgan por el borde de la cocina o sobre una placa caliente. Los asas de la olla de ZWILLING están fabricados para calentarse lo menos posible. A pesar de ello, la tapadera y el mango pueden calentarse. Utilice siempre agarraderas o guantes específicos para extraer la olla del horno caliente. Coloque la olla caliente solo sobre superficies resistentes al calor.

La tapa de su olla ZWILLING se adapta con una gran precisión. Si se crea vacío, puede quedarse fija. Para soltarla, caliente la olla unos minutos a baja temperatura. Las ollas de ZWILLING **NO** son adecuadas para su uso en microondas, y pueden provocar graves daños.

Todo sobre las ollas ZWILLING con revestimiento antiodhaciente: indicaciones de uso

Las ollas revestidas son especialmente fáciles de limpiar y son adecuadas para la preparación de alimentos que se pegan un poco. Caliente la olla lentamente en un nivel medio de temperatura y utilice para cocinar temperaturas reducidas o medias (2/3 de la potencia máxima). Utilice aceites o grasas con un punto de humo de 200 °C (400 °F) y evite los aceites de aceite, pues pueden dejar residuos muy difíciles de retirar. Limpie a mano las sartenes con revestimiento antiodhaciente.

Importante:

Normalmente, las ollas con propiedades antiodhacentes comienzan a deteriorarse tras un tiempo de uso normal. Sobrecalentar y quemar los alimentos puede acelerar este proceso. No obstante, la olla puede seguir utilizándose con normalidad.

La olla con revestimiento antiodhaciente puede introducirse en el horno hasta los 230 °C (450 °F) y la de revestimiento cerámico, hasta los 200 °C (350 °F), siempre y cuando no tenga asas de plástico.

Nota:

A estas elevadas temperaturas pueden producirse decoloraciones que se deben eliminar con un producto apto para el cuidado del acero inoxidable.

Utensilios:

Para proteger adecuadamente el revestimiento antiodhaciente le recomendamos utilizar los utensilios de madera o de silicona de alta calidad de ZWILLING. No utilice instrumentos con punta y no corte los alimentos en la olla.

Garantía:

Si tiene que hacer alguna reclamación dentro del período de garantía legal actual y siempre que no se establezca lo contrario, lleve su utensilio de cocina a su distribuidor junto con el ticket de caja o envíelo directamente a la dirección indicada en el empaque.

Quedan excluidas de la garantía las daños provocados por un uso inadecuado (como sobrecalentamiento, decoloración, arañazos, caídas al suelo o limpieza no adecuada). El uso en el sector profesional y las marcas marcas estéticas del uso quedan igualmente excluidas.



Pentole ZWILLING - Puro piacere di cucinare ed estrema facilità di pulizia

Le vostre nuove pentole ZWILLING sono prodotte di alta qualità, versatili, efficienti sotto il profilo energetico e facili da usare. Per sfruttare a lungo, leggere le seguenti istruzioni per l'uso e la pulizia prima di utilizzarle.

Prima di cuocere:

Pulite le vostre nuove pentole ZWILLING con acqua calda, un comune detergente per piatti e uno spugnetto, un panno o uno spazzola. L'asciugatura previene la formazione di macchie d'acqua.

Indicazioni per l'uso corretto e il risparmio energetico:

Riscaldare le pentole solo se cariche per evitare che si formino incrostazioni di olio o di acqua. Non riscaldare mai le pentole lasciate incustodite né vuote per lungo tempo. Il surriscaldamento può provocare alterazioni cromatiche, che non pregiudicano tuttavia il funzionamento delle pentole. Un surriscaldamento eccessivo può danneggiare in modo permanente il fondo.

Il fornello dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della pentola. Per ridurre al minimo la dispersione del calore si consiglia di cuocere utilizzando il coperchio. Le proprietà di conduzione termica delle pentole ZWILLING consentono di cuocere i cibi anche a fuoco medio: abbreviando per tempo la cottura il possibile risparmio energetico e prevenire un surriscaldamento.

Per evitare la formazione di bruciature in caso di traboccamento dei cibi in cottura, riempite la vostra pentola solo al 70-80%. Aggiungete il sale solo quando l'acqua bolle e quindi mescolate. L'aggiunta di sale in acqua fredda può provocare alterazioni cromatiche dell'acido.

Le pentole con manici in plastica sono utilizzabili in forno fino a 150 °C (300 °F).

Indicazioni per i piani cottura a induzione:

Sui piani cottura a induzione il pericolo di surriscaldamento è particolarmente elevato. Riscaldare le vostre pentole lentamente a livello medio, senza lasciarle mai incustodite. Non utilizzare la funzione boost.

In caso di cottura ad alta temperatura può verificarsi un rombo. Tale rumore ha cause tecniche e non costituisce un sintomo di un difetto del piano cottura o delle pentole.

Se il diametro del fornello non corrisponde a quello del fondo della pentola, il piano cottura potrebbe non attivarsi.

Indicazioni per i piani cottura a gas:

Sui piani cottura a gas, accertatevi che la fiamma non debba sfiorare il fondo della pentola. Si raccomanda l'uso di una protezione per le mani per evitare ustioni.

Pulizia e manutenzione:

Lasciate che le pentole ZWILLING si raffreddino prima di pulirle. In particolare i coperchi in vetro potrebbero danneggiarsi in seguito allo shock termico.

I prodotti ZWILLING sono facili e semplici da pulire. Le pentole sono lavabili in lavastoviglie. Raccomandiamo tuttavia di effettuare il lavaggio a mano con acqua calda, un po' di detergente e un panno morbido. I detersivi aggressivi possono danneggiare il prodotto e in particolare i rivestimenti antiodore delle pentole ZWILLING. I prodotti con rivestimento esterno possono presentare segni di invecchiamento se utilizzati regolarmente in lavastoviglie. Tuttavia, ciò non compromette le proprietà funzionali del prodotto. In caso di sporco ostinato, le pentole ZWILLING non rivestite possono essere pulite all'interno e sul fondo con il lato ruvido dello spugnetto. Non lasciate seccare i residui di cibo per evitare macchie o alterazioni cromatiche sull'acciaio inox. Eventuali macchie o incrostazioni di colore bianco o arabadano possono essere rimosse con un comune detergente per acciaio, con succo di

limone o con aceto. Non utilizzate le vostre pentole per conservare o lungo cibi acidi. Questi ultimi potrebbero danneggiare la superficie.

Importanti avvertenze di sicurezza:

Per motivi di sicurezza non lasciate mai le vostre pentole incustodite durante l'uso e in particolare non lasciate mai da soli i bambini nelle vicinanze delle pentole roventi. Evitate che i manici sporgano oltre il bordo del piano cottura o sopra a un focolaio acceso. I manici delle pentole ZWILLING sono realizzati in maniera tale da ridurre la massima quantità possibile di calore. Tuttavia, manici e pentole possono comunque riscaldarsi. Utilizzate sempre pinzette o guanti da cucina per estrarre le pentole dal forno caldo. Appoggiate le pentole roventi solo su superfici resistenti al calore.

Il coperchio delle vostre pentole ZWILLING chiude con grande precisione. La formazione di vapore può produrre un effetto ventosa. Riscaldare per pochi minuti la pentola a bassa temperatura per sfoltire il coperchio.

Le pentole ZWILLING NON sono idonee all'uso in microonde e possono causare seri danni.

Tutte quelle che c'è da sapere sulle vostre pentole antioderenti ZWILLING - Istruzioni per l'uso:

Le pentole antioderenti sono particolarmente facili da pulire e risultano perfette per la cottura delicata di cibi che tendono ad attaccarsi. Riscaldare la pentola lentamente a fuoco medio e cuocere le pietanze a temperatura media o bassa (2/3 dell'incassatura massima del piano cottura). Utilizzate oli o grassi con un punto di fumo almeno di 200 °C (400 °F) o superiore ed evitate gli oli spray. Questi ultimi causano residui difficili da rimuovere. Si prega di pulire a mano le pentole con rivestimento antioderente.

Importante:

Le proprietà antioderenti delle pentole tendono a diminuire col tempo in seguito al normale utilizzo. Il surriscaldamento e la bruciatura delle pietanze possono accelerare questo processo. È tuttavia possibile continuare a usare le pentole senza preoccupazioni. Le pentole con rivestimento antioderente sono utilizzabili in forno fino a 230 °C (450 °F), quelle con rivestimento in ceramica fino a 200 °C (350 °F), a patto che non abbiano i manici in plastica.

Note:

A queste alte temperature possono verificarsi eventuali alterazioni cromatiche che devono essere rimosse con un prodotto per la cura dell'acciaio inox.

Utensili:

Per una protezione ottimale del rivestimento antioderente consigliamo l'uso degli utensili in legno o dei pregiati utensili in silicone ZWILLING. Si prega di non utilizzare oggetti appuntiti e di non tagliare le pietanze direttamente all'interno delle pentole.

Garanzia:

In caso di reclami nei termini dell'attuale garanzia di legge e salvo ove diversamente indicato, restituire al vostro rivenditore la pentola assieme alla scontrino o spedirla direttamente all'indirizzo indicato sulla confezione.

I danni dovuti a un uso non regolamentare (ad es. surriscaldamento, alterazione cromatica, graffi, caduta a terra o pulizia non conforme) non sono coperti dalla garanzia. Sono esclusi dalla garanzia l'uso professionale e i segni di utilizzo puramente vivivi.

Uw nieuwe ZWILLING kookpotten/-pannen zijn kwalitatief hoogwaardig, veelzijdig, energie-efficiënt en makkelijk in het onderhoud. Lees voor het gebruik de volgende gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies voor een optimale levensduur van uw nieuwe kookpotten/-pannen.

Vóór het eerste gebruik:

Beinig uw nieuwe ZWILLING kookpotten/-pannen met heet water, in de handel verkrijgbaar afwas-middel een spons, doek of borstel. Draag de kookpotten/-pannen af om strepen en watervlekken te voorkomen.

Instructies voor juist en energiebesparend gebruik:

Verhit alleen droge kookpotten/-pannen om aangebronde olie- of waterspanen te voorkomen. Laat uw pan nooit onbeheerd en/of langere tijd zonder inhoud op een warme kookplaat staan. Oververhitting kan tot verkleuringen leiden, maar het functioneren van de pan wordt er niet door beïnvloed. Extreme oververhitting kan de bodem echter blijvend beschadigen.

De kookplaat moet in diameter overeenkomen met de bodem van de kookpot/-pan. Voor een zo min mogelijk watteverlies raden we aan uw gerecht met het deksel op de kookpot/-pan te bereiden. Door de uitstekende warmtegeleidende eigenschappen van de ZWILLING kookpot/-pan wordt uw gerecht ook op een gemiddelde temperatuur gaar: als u tijdens de hitte onder de kookpot/-pan verlaagt, bespaart u energie en voorkomt u oververhitting.

Om aanbranden en overkoken te voorkomen raden we aan uw pan voor 70% tot 80% te vullen. Voeg zout alleen in kokend water toe en roer om. Als u zout bij koud water doet, kan dit tot verkleuringen van de pan leiden.

Kookgerei met kunststof handgrepen is tot 150 °C (300 °F) overbelastbaar.

Instructies voor inductiekookplaten:

Bij inductiekookplaten is het gevaar van oververhitting bijzonder groot. Verhit uw kookpot/-pan langzaam en laat hem nooit onbeheerd op middelmatig vuur achter. Gebruik de Booster functie niet.

Bij een hoge instelling van de kookplaat kunt u zoem- of bromgeluiden horen. Dit heeft een technische reden en is geen teken voor een defect aan de kookplaat of de kookpot/-pan. Als de diameter van de kookplaat niet overeenkomt met de bodem van de kookpot/-pan, kan het zijn dat de kookplaat niet reageert.

Instructies voor gasfornuis:

Let er bij het koken op een gasfornuis op, dat de gasflam niet boven de bodem van de kookpot/-pan uitsteekt. Gebruik een overhanddoek of porselein om verbranding te voorkomen.

Reiniging en onderhoud:

Laat uw ZWILLING kookpotten/-pannen voor het reinigen afkoelen. Voortijdig afkopen kan door het temperatuurverschil beschadigd raken.

ZWILLING producten zijn eenvoudig en makkelijk te reinigen. De kookpotten/-pannen zijn vaatwasmachinebestendig. We raden echter aan de kookpotten/-pannen met de hand te reinigen en wel met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte doek. Agressieve schoonmaakmiddelen kunnen het product beschadigen en in het bijzonder de anti-aanbak-eigenschappen van de ZWILLING kookpotten/-pannen met anti-aanbak laag negatief beïnvloeden. Producten met een coating kunnen bij regelmatig gebruik in de vaatwasser verslijdingseffecten vertonen. Dit heeft echter geen invloed op de functionele eigenschappen van het product. ZWILLING kookpotten/-pannen zonder anti-aanbak laag kunnen bij zeer ernstige vervuiling aan de binnenkant en op de bodem met de ruwe kant van een schuursponsje worden gereinigd. Laat etensresten niet aankoken om vlekken of

verkleuringen van het roestvrij staal te voorkomen. Witte of regenboogachtige verkleuringen en afzettingen kunnen met een in de handel verkrijgbare roestvrijstaalreiniger, citroensap of zuur worden verwijderd. Gebruik uw pannen niet voor het langdurig bewaren van zuurhoudende levensmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.

Belangrijke veiligheidsinstructies:

Laat uw kookgerei om veiligheidsredenen niet onbeheerd achter wanneer u ze gebruikt, en laat in het bijzonder kinderen niet alleen spelen rond hete kookpotten/-pannen. Wachten dat de greep van de kookpot/pan over de rand van de kookplaat steekt of boven een hete kookplaat staat. De handgrepen van uw ZWILLING kookpotten/-pannen zijn zodanig ontworpen, dat zij zo min mogelijk warmte absorberen. Toch kunnen het deksel en de handgrepen heet worden. Gebruik daarom altijd een pannenlap of een ovenhandschoen om uw kookpotten/-pannen uit een hete oven te halen. Zet hete pannen rustluidend op een hittebestendig oppervlak neer.

Het deksel van uw ZWILLING kookpot/-pan past precies. Vacuümvorming kan leiden tot het „vastzigen“ van het deksel. Ventileer de kookpot/-pan enkele minuten op lage temperatuur om dit te voorkomen.

ZWILLING kookpotten/-pannen zijn **NIET** geschikt voor gebruik in de magnetron en kunnen ernstige schade veroorzaken.

Alles over uw ZWILLING kookgerei met antiaanbaklaag – instructies voor het gebruik:

Kookgerei met een antiaanbaklaag zijn zeer eenvoudig te reinigen en bijzonder geschikt voor het zacht aanbraden van gerechten die gemakkelijk kunnen aanbranden. Verwarm de pan langzaam op een gemiddelde kookplaatinstelling en gebruik voor het garen een lage of gemiddelde temperatuur (2/3 van de maximale stand). Gebruik olieën of vetten met een rookpunt van rond de 200 °C (400 °F) of hoger en gebruik geen oliepray. Dit veroorzaakt roeten die naar moeilijk te verwijderen zijn. Reinig uw kookgerei met antiaanbaklaag met de hand.

Belangrijk:

De antiaanbak eigenschappen van uw kookgerei slijten bij normaal gebruik enigszins. Oververhitting en aanbranden van de broodstukken kunnen deze slijtage versnellen. Het kookgerei kan scherper zonder problemen verder gebruikt worden.

Kookgerei met een antiaanbaklaag is tot 230 °C (450 °F) en met een keramieklaag tot 200 °C (350 °F) hittebestendig, zolang de pan geen kunststof handgrepen heeft.

Aanwijzing:

Bij deze hoge temperaturen kunnen verkleuringen ontstaan die met een onafhankelijk middel voor roestvrij staal kunnen worden verwijderd.

Kookgerei:

Voor de optimale bescherming van de antiaanbaklaag raden we aan kookgerei van hout of kookgerei met siliconen van ZWILLING te gebruiken. Gebruik geen voorwerpen met scherpe randen en snijl uw voedsel niet in de pan.

Garantie:

Bij vechten binnen de garantieperiode en voorzover niet anders aangegeven brengt u het kookgerei samen met de garantiekaart en de kasabon (aankoopbewijs) naar de dichtst bijzijnde winkel of stuurt u het kookgerei rechtstreeks naar het op de verpakking aangegeven adres.

De garantie dekt geen schade die door onakkundig gebruik ontstaat is (bv. oververhitting, verkleuring, krassen, op de vloer laten vallen of onakkundig reiniging). Het professioneel gebruik van de pannen (ook luster optische gebruikspotten zijn eveneens van de garantie uitgesloten).

Dit nye ZWILLING kogegrej er et produkt i højeste kvalitet, der er alsidigt, energieffektivt og nemt at bruge. For at du kan have glæde af produktet i lang tid, bedes du læse nedenstående brugs- og plejeanvisninger, før du tager det i brug.

Før ibrugtagelse:

Rengør dit nye ZWILLING kogegrej med varmt vand, almindeligt opvaskemiddel og svamp, klud eller børste. Tør kogegrejet af før at undgå vandpletter.

Anvisninger for korrekt og energibesparende brug:

Sørg for, at kogegrejet er tørt ved opvarmning, så du undgår spor af sids eller vand, der er brændt fast.

Sørg for, at dit kogegrej ikke opvarmes uden opsyn og/eller uden indhold i længere tid. Overophedning kan forårsage misforvring, som dog ikke påvirker kogegrejets funktion. Ekstrem overophedning kan beskadige bunden permanent.

Kogeplorens størrelse skal svare til grydebundens diameter. For at sikre et så lille varmetab som muligt anbefales det, at maden tilberedes under låg. Kogegrej fra ZWILLING har særdeles gode varmeslutningsegenskaber, og maden kan derfor koges tilberedes ved middel varme. Når man hurtigt sluker ned for varmen, sparer man energi og forhindrer overophedning.

For at undgå, at maden koger over med risiko for forbrænding til følge anbefales det kun at fylde kogegrejet 70-80 %. Tilset lært salt, når vandet koger, og rør rundt. Til sætning af salt til koldt vand kan medføre misforvring.

Kogegrej med glas håndtag er egnet til brug i ovnen ved temperaturer på op til 150 °C.

Anvisninger for induktionskomfurer:

Ved induktionskomfurer er der særlig stor risiko for overophedning. Opvarm kogegrejet langsomt og altid under opsyn til mindste varmekilde. Undlad at bruge boostfunktionen.

Ved indstilling af de højeste varmeniveauer på komfuret kan der forekomme en summe- eller brummelyd. Dette er teknisk betinget og er ikke et tegn på fejl ved komfuret eller kogegrejet. Hvis grydens bund ikke passer til størrelsen af kogeploren, kan det forekomme, at kogeploren ikke rører.

Anvisninger for gaskomfurer:

Ved tilbedning af mad på et gaskomfur er det vigtigt at sørge for, at flammen ikke stikker ud over kogegrejets bund. For at undgå forbrændinger anbefales det at bruge handsker.

Rengøring og pleje:

Lad dit ZWILLING kogegrej køle af før rengøring. Ivar glaslag kan blive beskadiget på grund af temperaturskock.

ZWILLING produkter rengøres nemt og bekvemt. Kogegrejet kan vaskes i opvaskemaskine. Men vi anbefaler, at det vaskes af i hånden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en blød klud. Aggressive rengøringsmidler kan beskadige produktet og især påvirke non-stick overfladen på ZWILLING kogegrej med belægning. Produkter med en udvendig belægning kan ved regelmæssig brug i opvaskemaskine vise tegn på slid. Dette påvirker dog ikke produktets funktionelle egenskaber. Ved ZWILLING kogegrej uden belægning kan indersiden og bunden rengøres med den re side af svampen i retning af stænk eliminering. Lad ikke madvarer tørre ind, da disse kan forårsage pletter eller misforvring på det rustfri stål. Hvide eller regnbuefarvede misforvring og belægninger kan fjernes med almindelige rengøringsmidler til rustfri stål, citronsaft og eddike. Brug ikke dit kogegrej til længere tids opbevaring af synholdig mad. Syren i maden kan angribe overfladen.

Vigtige sikkerhedsanvisninger:

Undlad at sikkerhedsfrysen af efterlode kogegrejet uden opsyn under brugen, og sørg især for, at børn ikke opholder sig alene i nærheden af varmt kogegrej.

Sørg for, at håndtagene ikke rager ud over kanten på kølefuret eller ind over en varm kogepåse. Håndtagene på de ZWILLING kogegrej er designet til at afgive mindst mulig varme. Men låg og håndtag kan alligevel blive varme. Brug altid grydelapper eller ovenhandsker, når du tager kogegrejet ud af den varme ovn.

Varmt kogegrej må kun stilles på varmebestandige overflader.

Låger på dit ZWILLING kogegrej slutter helt tæt. Ved vakuumtætning kan det forekomme, at det suges fast. Opvarm kogegrejet et par minutter ved lav temperatur for at løsne låget.

ZWILLING kogegrej er HOKE egnet til brug i mikrobølgeovn og kan forårsage alvorlige skader.

Alt om dit ZWILLING kogegrej med non-stick-belægning – Vejledning til brug:

Kogegrej, der er forsynet med en belægning, er meget nemt at rengøre og er velegnet til skånsom tilberedning af retter, der let hænger fast. Opvarm langsomt ved middel temperatur, og tilbered maden ved lave eller middel temperaturer (2/3 af den maksimale tilberedningstemperatur). Brug olie eller fedt med et smeltepunkt på 200 °C eller mere, og undlad at bruge oliepray. Oliepray skæfter mærker, som det er svært at få af igen. Kogegrej med non-stick-belægning skal vaskes af i hånden.

Vigtigt:

Ved normal brug slides non-stick-belægningen efter nogen tid. Dette kan ske hurtigere, hvis der anvendes for høje temperaturer, eller hvis maden brænder fast. Det er imidlertid helt uforgeligt fornuft at anvende kogegrejet.

Kogegrej med non-stick-belægning er velegnet til brug i ovnen ved op til 230 °C, og kogegrej med keramikbelægning kan anvendes i ovnen ved op til 200 °C, forudsat, at det ikke er udstyret med pladefedtag.

Bemærk:

Ved disse høje temperaturer kan der opstå misfarvninger, som skal fjernes med et plejemiddel til rustfrit stål.

Budskeber:

For optimal beskyttelse af non-stick-belægningen anbefaler vi brug af køkkenredskaber i træ eller ZWILLINGs egne kvalitetsredskaber i stål. Undlad at bruge spidse genstande, og undgå ikke maden i kogegrejet.

Garanti:

Ved reklamationer i henhold til den aktuelle, løbende garanti bedes du – såfremt intet andet er anført – levere kogegrejet med kvittering tilbage til forhandleren eller sende det direkte til den adresse, der er anført på emballagen.

Skader, der er opstået på grund af forkert brug (f.eks. overophedning, misfarvning, misfarvning på gulvet eller forkert rengøring), er ikke dækket af garantien. Garantien dækker ligeledes ikke ved uhensigtsmæssig brug af kogegrejet samt ved rent optiske brugsspor.



Кухонная посуда ZWILLING – удовольствие от приготовления и приятно легкий уход

Ваша новая кухонная посуда ZWILLING отличается высоким качеством, универсальностью, и практичностью. Более длительное использование посуды Вам обеспечит соблюдение нежестких инструкций по применению и уходу.

Перед первым использованием

Вымойте новую кухонную посуду ZWILLING с помощью горячей воды, обычного моющего средства и губки, тряпки или мягкой щетки. Для избежания появления пятен на посуде, высушите её.

Рекомендации по правильному и энергосберегающему использованию

Во избежание появления следов от пригоревшего масла и воды, разогревайте только полностью высохшую посуду. Во время разогрева и/или длительной готовки не оставляйте посуду без присмотра. Перегрев может привести к обесцвечиванию, но не повлияет на функциональные характеристики посуды. Максимальный перегрев может повредить дно посуды.

Размеры нагревательной поверхности должны соответствовать диаметру дна кастрюли. Для сохранения тепла рекомендуется готовить, накрыв кастрюлю крышкой. Отличные теплопроводящие свойства посуды ZWILLING позволяют готовить еду на среднем огне. Одновременное уменьшение температуры плиты позволит сэкономить энергию и избежать перегрева плиты.

Во избежание ожогов от брызг во время кипения посуду следует наклонить всего на 70-80 %. Соль следует добавлять только в кипящую воду, после чего обязательно перемешивать. Добавление соли в холодную воду может привести к обесцвечиванию посуды.

Посуда с покрытием ручками подходит для использования при температуре до 150 °C

Инструкции для индукционных плит

При использовании индукционной плиты риск перегрева особенно высок. Кухонную посуду следует нагревать медленно на среднем огне, не оставляя без присмотра. Не следует использовать функцию интенсивного нагрева.

При интенсивном нагревании возможно появление шума. Это связано с техническими особенностями и не свидетельствует о наличии дефекта в плите или посуде. Если размер конфорок не соответствует диаметру дна кастрюли, конфорка может не реагировать на присутствие посуды.

Инструкции для газовых плит

При приготовлении на газовой плите огонь не должен выходить за пределы дна посуды. Во избежание ожогов рекомендуется беречь руки.

Мыть и ухаживать

Перед мытьем обязательно дайте посуде ZWILLING остыть. Например, нагретую стеклянную крышку можно повредить вследствие перепада температур.

Посуду ZWILLING проста и удобна в уходе. Кухонная посуда пригодна для мойки в посудомоечной машине. Мы рекомендуем мыть посуду вручную, мягкой тряпкой и теплой водой, с добавлением небольшого количества моющего средства. Агрессивные чистящие средства могут повредить изделие и, в частности, повлиять на антипригарные свойства кухонной посуды ZWILLING с покрытием. На изделия с эмалью покрытие при регулярном использовании в посудомоечной машине могут повлиять признаки старения. Однако это не влияет на функциональные свойства изделия. В случае сильного загрязнения, внутреннюю часть и дно кухонной посуды ZWILLING без покрытия можно очистить грубой стороной губки. Не оставляйте на посуде застоявшуюся воду, она может стать причиной обесцвечивания или появления пятен на нержавеющей стали. Белые или ржавые пятна и ожоги можно удалить следующими

в продаже чистящими средствами для нержавеющей стали, лимонным соком или уксусом. Не следует использовать посуду для длительного хранения пищи с высокой кислотностью. Это может повредить поверхность изделий.

Важные указания по безопасности

Из соображений безопасности не трогайте посуду во время готовки и никогда не оставляйте детей рядом с посудой, в особенности, горелкой. Следите за тем, чтобы руки не выступали за край плиты и не находились над горячей конфоркой. Конструкция посуды ZWILLING такова, что она нагревается минимально. Тем не менее, ручки и крышки могут нагреваться. При снятии посуды с горячей плиты всегда пользуйтесь прихватками или рукавицами для духовки. Ставьте кухонную посуду только на жаропрочные поверхности.

Крышки ZWILLING очень точно соответствуют размерам посуды. Образование вакуума может вызвать присасывание крышки к посуде. В таком случае для снятия крышки следует несколько минут держать посуду при низкой температуре.

Посуда ZWILLING НЕ ПРИГОДНА для использования в микроволновой печи; несоблюдение данной инструкции может привести к серьезным повреждениям.

Вся в нашей кухонной посуде ZWILLING с антипригарным покрытием – указания по использованию

Кухонная посуда с покрытием легко чистится и идеально подходит для жарения деликатных продуктов, салатов и приправ. Во время приготовления пищи посуду следует нагревать медленно на среднем огне при низкой или средней температуре (2/3 от максимальной температуры плиты). Используйте масло или жир с температурой кипения в 200 °C (400 °F) или выше и отдайтесь от расплывчатого масла. Они оставят после себя следы, которые с трудом снимаются. Посуду с антипригарным покрытием следует мыть вручную.

Важно

При регулярном использовании антипригарные свойства покрытия посуды со временем ухудшатся. Перегревание материала при жарке и выпекании может ускорить этот процесс. Тем не менее, посуду попрежнему можно будет использовать для приготовления пищи.

Посуда с антипригарным покрытием подходит для использования при температуре до 230 °C, а с керамическим покрытием – до 200 °C, при отсутствии пластиковых ручек.

Примечание

При таких высоких температурах возможно изменение цвета, которое устранится с помощью средства для ухода за изделиями из нержавеющей стали.

Принадлежности

Для оптимальной защиты антипригарного покрытия мы рекомендуем кухонные принадлежности из дерева или высококачественного пластика от компании ZWILLING. Не следует использовать острые предметы или резать продукты для приготовления пищи в посуде.

Гарантия

В случае возникновения проблем в период гарантии, если не указано иное, следует предъявить посуду вместе с товарным чеком продавцу или отправить ее непосредственно по адресу, указанному на упаковке.

Длительная гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (напр., перегревание, обезжелезивание, царапины, падение на пол или неправильная чистка). Использование посуды в профессиональной среде и наличие на изделии следов эксплуатации также не покрываются гарантией.

ZWILLING Pişiricileri yüksek kaliteli, enerji verimi yüksek, temizliği kolay ve çok amaçlıdır.

İlk Kullanım:

ZWILLING pişiricisini kullanmaya başlamadan önce yıkayın kurutun.

Talimatlar: Doğru enerji kullanımı:

Pişiricinizi ısıtmaya başlamak için tam olarak kuru olduğundan emin olun. Pişiricinizi aletle unutun süre ve içi boşken bırakmayın. Cihazın gerektirdiği yüksek ısı, pişiricinizin renginde solma yaratabilir, kabarcıkların zarar görmesine neden olabilir ancak pişirme özelliğini kaybetmez ve neden olmaz.

Pişiricinin yan tarafları da tozları gibi suyu tutabilir etmesine yardımcı olacaktır. Yemeğinizin suyu kaybetmemesi için önerilen, pişirme sırasında kapakları kapalı durumda tutulmalıdır. ZWILLING pişiricilerinin belirtilen sıcaklık ölçüleri, yemeğin orta sıcaklıkta dolmuş pişirilmesini gösterir. Pişirme sırasında sıcaklığın doğru zamanda uygun seviyeye getirilmesi enerji tasarrufu sağlayacaktır gibi ayrı ayrı da anlatılır.

Kaynamayı tutmaya dönüştürmek için pişiricinin 70-80% dolu olduğundan emin olun. Tuz sadece kaynamayı suya alır. Soğuk suya tuz atarsanız pişiricinin renginin solmasına ve yüzeyde opma oluşmasına neden olabilir.

Kızık kızıl pişirme gereçleri, 150 °C'ye (300 °F) kadar fırında kullanma uygundur!

İndüksiyonlu Ocaklar İçin Talimatları:

İndüksiyonlu ocaklarda pişiricinin fazla ısınma riski daha yüksektir. Pişiricinin sıcaklığı yavaşça arttırıp kontrol ediniz. Fırının 'boost' butonuna basmayınız.

Cihazın gerektirdiği yüksek sıcaklığa maruz kalan pişiriciden ses gelecektir. Bunun sebebi teknik ekip fırının ya da pişiricinin problemi olmasından kaynaklanmamaktadır. Pişiricinin alt kısmı ısıya tam dayanmazsa ses gelebilir.

Gaslı Ocaklar İçin Talimatları:

Gaslı ocaklarda yemeğinizin pişirirken pişiricinin kenarlarına tozlar oluşabilir. Emin olun, ısıtacak kullanmanız olan bir yama durumunu önlemek için tavsiye edilir.

Temizlik ve Bakım Talimatları:

ZWILLING pişiricisini temizlemeye başlamadan önce soğumasını bekleyiniz. Özellikle cam kapaklar yüksek ısı altında olduğu için soğuk su temizliği yapılabilir.

ZWILLING pişiricilerinin temizliği kolaydır. Pişiriciler, bulayık makinesinde yıkanmaya uygundur ancak en iyi sonuç için önerilen ilk suya elde yıkanmalıdır. Sert y-konular yapmazdı özelliğine zarar vermez. Dış kapaklar ürünler temiz bu-bay makinesi kullanılır makine belirtiler gösterir. Ancak bu, ürünün iç-ay-ay temizliği için kullanılır. Kaplama olmayan ZWILLING pişiricileri iç-ay-ay ve taban-ay-ayın pürüzlü kısmı ile temizlenebilir. Paslanmaz çelik ürünlerde leke oluşması ve renginin solmasına için yemek artıklarını silmek olarak ürünün üzerinde uzun süre bırakmayın. Beyaz ya da gri-kırmızı rengindeki renk solmaları için ürününüz, geleneksel paslanmaz çelik temizleyiciler ile temizlenebilir gibi ürün ve siler ile de temizlenebilir. Asidik yiyecekleri uzun süre pişiricilerin içinde bırakmayın. Bu tür yiyecekler pişiricinin tabanını aşındırabilir.

Önemli güvenlik bilgileri:

Güvenliğiniz için ocaktaki pişiricileri terklemeyin. Çocuğunuzun sıcak pişiriciye yalnız yaklaşıp yaklaşmaması için verneyin. Pişiricinin ocakta tam olarak yerleştiğinden emin olun. ZWILLING pişiricilerinizin tutacakları soğuk kalacak şekilde düzenlenmiştir ancak uzun süre ateşte maruz kalan pişiricinin kapak kilit ve tutacakları sıcak olacaktır. Fırında kullanıldığında her zaman fırın eldiveni/tutacağı kullanmanız önerilir.

Piştiriciler sıcakken tencere/massa üzerine kaymayabilir.

ZWILLING pişiricilerin kapakları tam olarak yerleşir. Yoksa üsluğu kapakların yapışmasını/akmasını neden olabilir. Böyle bir durumda pişiricinin altını kapatıp kısa bir süre soğutun.

ZWILLING pişiricileri mikrodalga fırınlar için KESİNLİKLE uygun değildir. Kullanım halinde ciddi hasarlar oluşabilir.

Yapılamaz Kaplamalı Zwilling Piştiricilerle Bahçerde Bilmeniz Gereken Her şey:

Kaplamalı yüzeyli piştiricilerin temizlenmesi çok kolaydır. Yapılamaz yüzeyli ayesinde yemek pişirmek artık böyle dönüşüyor. Kullanıldığınız ısıtıcı (ocak/fırın) yavaşça orta seviyede açık ve düşük ya da orta seviyede (maksimum fırın seviyesinin 2/3'ü) ateşle pişirin. Sağlıklı pişirme için, en az seviyede yağ ve 200 °C (400 °F) veya daha yüksek buhar seviyesinde olmaması dikkat edin. Sprey yağ kullanmayın.

Önemli:

Yapılamaz yüzeyli üsluğına sahip piştiriciler kullanımı süresinin uzun olması durumunda aşınabilirler. Çok yüksek ateş ve yemek yakma durumları bu süreyi hızlandırır. Kaplamalı üsluğına sahip piştiriciler bu duruma rağmen kullanılabilirler ancak da yapılamazlık üsluğı azalabilir. Plastik kılıflarına sahip olmaları halinde, yapılamaz kaplamalı pişirme gereçleri

230 °C'ye (450 °F) kadar ve seramik kaplamalı pişirme gereçleri 200 °C'ye (350 °F) kadar fırında kullanıma uygundur.

Diğer:

Bu yüksek sıcaklıklarda renk bozulmaları meydana gelebilir. Bu renk bozulmaları bir polimerizasyon çelik bakır malzemesi ile anodize koldirilmekte.

Ek Bilgiler:

Yapılamaz kaplamalı piştiricilerinizin tam olarak korunduğundan emin olmak için ek olarak tencere veya yüksek kaliteli ZWILLING alüminyum tutacakları kullanmanız önerilir. Piştiricinin yüzeyinde herhangi bir kesici-çizici gereç kullanmayınız, alüminyum gereçler tercih edin.

Garanti:

ZWILLING piştiriciniz ile ilgili garanti süresi dolmadan herhangi bir problem yaşadığınız durumda lütfen piştiricinin fotosunu ile birlikte satın aldığınız noktaya götürün.

Kullanım talimatlarına uyulmadığında ortaya çıkan problemlerde, yüksek ateşle pişirme, renk bozulması neden olacak durumlar, kesici malzeme kullanımdan kaynaklı çizikler, yeme akışması veya doğru temizlenmesi garanti kapsamına girmez.



ツヴィリング クックウェア – 料理を楽しく、お手入れ簡単に

ツヴィリングのクックウェアは、高品質で環境的、エネルギーや時間の節約、使いやすさを特徴としています。長くお使いいただけるよう、ご使用の前にこの取扱説明書をよくお読みの上、大切に保管ください。

ご使用になる前に：

タグ、スチッカー等をすべてはがし、中性洗剤を薄めた水を柔らかいスポンジにつけて、よく洗ってください。その後、水が乾かないよう、しっかりと水気をふき取ってからお使いください。また、わずみがない方が衛生的上、お使いください。

ご使用方法：

熱った油や水分が鍋裏付かないようにするため、クックウェアが完全に乾いた状態でお使いください。加熱のし過ぎや長時間の空焚きにはご注意ください。強火での長時間加熱は変色をおこしたり、焦黒の場合、底割れ等の変形をおこす場合がありますので十分ご注意ください。炊きこぼれや油け焦げ防止のため、湯水容量の70～80%程度の容量でお使いください。鍋裏でホネなどを置いた状態ではお使いになりたくありません。湯分を加える場合は、両容積が熱い状態で加えてください。冷たい状態で加えると変色する場合があります。

蓋をして加熱すると熱が逃げにくくなり、エネルギー節約につながります。また、無鉛銅と鋼鉄に覆れているので、鍋底の平い状態で中火以下の火力にして仕上げることであります。

樹脂製の取っ手が付いたクックウェア（コーティング加工なし）は、最大180℃までの温度でオープン使用できます。クックウェアの中に料理、特に酸性の強いものを長く入れておくことはお避けください。変色や腐食の原因となります。ご使用後はなるべく早く洗浄することをお勧めします。

電磁調理器（IH）での調理：

IHでは湯沸しに湯気が上がる場合があるので、湯面から強い火力で加熱したり、ハイパワー機能を使わないようにしてください。また、強火で加熱する場合、ジャーまたはブーンという音がすることがありますが、調理器やクックウェアの故障ではありません。クックウェアのサイズによりIHに適合しない場合があります。

ガスコンロでの調理：

底が鍋底からはみ出さないようご注意ください。ここにクックウェアのサイズより大きい場合は使用できません。

お手入れ方法：

クックウェアやガラス蓋に焦黒な変色を与えたり、使用後すぐに熱い状態で水に浸けることはお避けてください。磨傷をおこす可能性があります。

食器洗剤洗剤をお使いいただけます。品質をより長く保つには、中性洗剤を使い、スポンジでの手洗いを勧めます。外部コーティングを剥した製品を食洗機で日常的に洗浄すると、コーティングが経年劣化する可能性があります。ただし、製品の機能自体には影響はありません。こびりつきがある場合には、スポンジの粗い面で行うが、水を入れて洗うと取れやすくなります。

水に含まれる石灰成分や食塩に含まれる物質の影響で、クックウェアの内側に白い付着物が残ることがあります。その場合は、酢またはレモンなどのクエン酸で取り除くことができます。また、食塩や水に含まれる塩分やミネラル分による紅褐色の斑点は、市販のステンレスクリーナーで取り除くことができます。



ご使用上の注意：

ご使用中は安全のため、目を離さないでください。また、乳幼児の手の届くところではご使用にならないでください。天ぷら等の揚げ物料理の際、油温を250℃以上には高させないでください。ストープの上で使用しないでください。クックウェアの取っ手を握つ際には、熱くなる場合があるので鍋つかみ等を使用し、火傷をしないようご注意ください。加熱したクックウェアは耐熱仕様の場所でのみ置いてください。

グヴィリングのクックウェアは、裏がしっかり合うように設計されています。真鍮状態になると裏が削がなくなる場合があります。その場合には、クックウェアを数分加熱すると戻るようになります。

グヴィリングのクックウェアは電子レンジでは使用できません。

コーティング加工されているクックウェアのご使用：

揚げ付けやすい料理での使用に適しており、簡単に洗浄できます。中火でゆっくり加熱し、調理中は弱火または中火に調節してください。オイルスプレーが降りやすくなるため使用しないでください。ノンスティックコーティングのクックウェアは手洗いで洗浄をお勧めします。スチールたわし、磨き粉、洗浄成分の強い洗剤等を使用しないでください。

コーティング性能は使用経過により劣化します。加熱し過ぎると劣化のスピードが速くなる場合がありますがご使用に問題はありません。

樹脂製ハンドル付きではないクックウェアで、ノンスティックコーティング加工されている場合は最大230℃まで、セラミックコーティング加工されている場合は最大200℃までの温度でオーブン使用できます。

注意事項：

温度により変色することがありますが、当はステンレス用洗剤で落とすことができます。

キッチンツール：

ノンスティックコーティングを保護するため、木製またはシリコン製フールの使用をお勧めします。クックウェアの中では食材を引っかないでください。

保証：

当該定めある保証規定に基づいた期間、条件のもと、クックウェア（コーティング加工品、ガラス蓋や樹脂製部品除く）に故障が発生した場合、保証対象とさせていただきます。不適切な使用（加熱し過ぎ、変色、傷、落下などの衝撃、不適切な洗浄）により発生した故障は保証対象外です。また、誤用使用及び外観の使用感も保証対象外となります。



ZWILLING双立人锅具—尽享烹饪乐趣，清洁毫不费力

ZWILLING双立人锅具拥有高品质、多功能、节能环保使用等优势。为了延长产品使用寿命，请在使用前仔细阅读使用和维护说明。

第一次使用之前：

请先用热水、洗洁剂、海绵、布或刷子来清洗您的新锅具。将锅具擦干并防止水渍残留。

正确使用及节能说明：

为避免堵塞锅底的油渍及水渍，请避免干烧的锅具进行加热。

切勿在无人照管时/长时间空烧的情况下加热锅具。

过度加热会导致空烧，但不会影响锅具的功能。过度加热会导致锅具各部件损坏。

炉灶加热后尺寸应与锅具底部匹配。为将热量均匀分散到底部，建议在加热时使用锅具。

得益于优越的热传导性能，ZWILLING双立人锅具采用中大加热即可获得良好的效果。

及时降低炉灶火力可节约能源并防止过度加热。

关闭锅具能源70-80%，以免因过度加热而弹出。请于水开后再加入食品并搅拌。

在装有冷水或冰块的锅中加入食品会造成锅具变色。

带塑料手柄的锅具可安全温度+150 °C (300 °F) 的烤箱温度。

电磁炉加热使用说明：

使用电磁炉时具有较高的过度加热风险。

请谨慎加热锅具，切勿在加热过程中长时间处于无人照管状态。请勿使用电磁炉加热模式。

高火力加热会导致锅具变形。这是由技术原理所决定，并不表示炉灶或锅具存在缺陷。

如果炉灶加热尺寸与锅具尺寸不符，加热后可能不会立即响应。

燃气炉加热使用说明：

使用燃气炉加热时，请确保燃气火焰集中在锅具底部区域。为避免烫伤，请勿用手直接接触。

清洗和保养：

清洁 ZWILLING 双立人锅具前请确保锅具已完全冷却。

特别应注意，锅具底部可能会因温度急剧变化而损坏。

ZWILLING双立人产品易于清洗。本锅具可使用洗碗机清洗。您也可用软布使用热水、少量清洁剂和软布清洗。

虽然清洗时会影响 ZWILLING 双立人锅具产品并破坏其不粘涂层特性。

外壁有涂层的锅具，如果经常使用洗碗机清洗，涂层可能会起皮脱落，但不影响锅具的正常使用。

如果内部有涂层脱落，没有涂层的 ZWILLING 双立人锅具可以用海绵或软刷清洗。

为使锅具的食物在锅中更干，以免造成不粘锅表面涂层而点或导致其变色。

白色或暗红色污渍和顽固污渍可使用白醋的不锈钢清洁剂、柠檬汁或醋去除。

请勿使用钢丝球或酸性食物。这会造成锅具表面损坏。

重要安全注意事项：

出于安全原因，即使锅具处于无人照管状态，请勿让儿童靠近或触摸锅具。

请勿将锅具把手置于高温的炉灶或炉灶边缘上方。

ZWILLING双立人锅具的把手在设计时已考虑过可能的高温。但锅具和把手仍可能被加热。

在将锅具从炉灶上取下时请务必使用锅垫或隔热手套。请勿将加热的锅具放置在易燃表面上。

ZWILLING双立人锅具的把手尺寸有限。形成真空会损坏。

此时可将空锅加热几分钟以便其冷却。

ZWILLING双立人锅具不可在微波炉中加热，这会造成锅具严重损坏。



ZWILLING双立人不粘涂层厨具介绍及

使用说明：

新涂层的厨具需经烹饪，并且适宜精心烹饪避免粘锅的食物。使用中等火力缓慢加热厨具并用低至中温（200最大火力）烹饪。使用温度200 °C（400 °F）或更高的温度，请勿使用涂层。这会导致涂层剥落并影响使用寿命。请使用手动方式烹饪带不粘涂层的厨具。

注意：

正常使用一段时间后，厨具的不粘涂层性能会有所下降。过热和刮擦会加速此过程。

厨具仍然可以继续安全使用。

没有塑料手柄的具有不粘涂层的厨具适用于最高230 °C（450 °F）的温度，陶瓷涂层的厨具用于最高200 °C（390 °F）的温度。

提示：

高温会导致变形。如果发生这种情况，可以使用干燥制冰棒产品清除变形部分。

厨具：

为了保护厨具的不粘涂层，推荐使用ZWILLING双立人的木质或高质量的新型厨具。

请勿使用任何尖锐物体，也不要往厨具上留食物。

质保：

在针对双立人的质保期内，如需进行退换货，需特别注明，需有产品附带的保修卡一起送到经销商处，或退货地址在产品包装上指定的地址。

不当使用造成的损坏（如，过度加热、受热、刮擦、刮擦地面等不洁用法）不适用于退换货。

安全玻璃的使用及使用留存的外观瑕疵不在质保条款质保范围内。



www.jewelling.com