

CHOC RESTO INDUCTION

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

DEUTSCH (German)

ITALIANO (Italian)

ESPAÑOL (Spanish)

NEDERLANDS (Dutch)

DANSK (Danish)

ΕΛΛΗΝΙΚΗ (Greek)

POLSKI (Polish)

SVENSKA (Swedish)

SUOMI (Finnish)

РУССКИЙ (Russian)

ČEŠTINA (Czech)

日本語 (Japanese)

臺灣國語 (Taiwanese Mandarin)

官話 (Mandarin Chinese)

FRANÇAIS

ULTRA RÉSISTANTE - Recommandée pour les professionnels

L'association d'un aluminium ultra épais, d'un fond structuré compatible induction et d'un revêtement antiadhésif performant garantit résistance et longévité. La coupe lyonnaise, forme traditionnelle évasée et bombée, favorise la glisse des aliments. La poignée courbée à la française est solidement rivetée, confortable et éloignée de la de chaleur. Cette gamme professionnelle est proposée avec 5 versions de poignées: acier et 4 couleurs conformes à la norme HACCP, qui permettent de gérer les allergènes (rouge, jaune, vert, bleu).

Contrairement à une idée reçue, la poêle anti-adhésive est une spécialiste...

idéale pour cuisiner délicatement les poissons, les légumes, les légumineuses, les céréales... parfaite pour mijoter, réchauffer des plats pré-cuisinés, lier les sauces, sans altérer les goûts, les couleurs et les saveurs. Pour saisir, dorer, griller, privilégiez une poêle en acier.

Notice d'utilisation et d'entretien

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse, rincer abondamment et essuyer soigneusement. Utilisation sur tout type de feux.

Pour assurer un fonctionnement optimal avec l'induction : adapter la taille du feu au diamètre du fond structuré de l'ustensile.

Précautions d'utilisation au four traditionnel :

- ne pas utiliser la fonction grill

- ne pas dépasser 200°C (Thermostat 7) pendant 10 minutes maximum (Flash Four)

Recommandations spécifiques induction pour préserver la longévité de votre ustensile :

- monter en température progressivement

- éviter l'utilisation du booster

- ne pas surchauffer à vide

Pour prolonger la vie de votre revêtement antiadhésif :

- ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou à angles vifs

- passage au lave-vaisselle déconseillé

Manipuler avec précaution après des cuissons longues ou un passage au four (risque de brûlures). Entretien à l'éponge non abrasive et à l'eau chaude savonneuse.

ENGLISH

HIGHLY STURDY - Recommended for professionals

The combination of ultra-thick aluminium, a structured induction compatible base and a high-performance non-stick coating guarantee these utensils are tough and long-lasting. The Lyonnaise shape with its traditional flared, rounded form makes it easier to stir or toss the contents. The curved French-style handle is solidly riveted, comfy to hold and will keep your hand far enough away from the heat source. This professional range comes with 5 versions of handles: steel and 4 colours conforming to the HACCP standard, so you can manage allergens (red, yellow, green, and blue).

Unlike what you might think, the non-stick pan is a specialist...

perfect for sensitive cooking fish, vegetables, legumes, grains, etc. without letting them colour. Also ideal for simmering stews, reheating readymeal elements and thickening sauces without affecting taste, colour or flavor. If you want to sear, brown or grill, use a steel pan instead.

Use and care instructions

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water with a sponge. Thoroughly rinse and carefully dry. Suitable for use on any hob. If using an induction hob, adapt the size of the ring to the diameter of the base of the cookware.

Precautions for use in a conventional oven:

- do not use the grill or broil function
- do not exceed 400°F for a maximum of 10 minutes (Flash heat only)

Recommendations for preserving the durability of your cookware when using an induction hob:

- gradually increase the temperature
- do not use the booster function
- do not overheat your utensil when it's empty

To extend the life of your non-stick coating:

- do not use metal or sharp-angle utensils
- hand-washing is recommended

Handle with care after long cooking times or use in the oven (risk of burning).

Wash with a non-abrasive sponge and warm soapy water.

DEUTSCH

ULTRA STRAPAZIERFÄHIG - Empfohlen für Profis

Die Verbindung von extradickem Aluminium mit einem strukturierten Induktionsboden und mit einer leistungsstarken Antihaftbeschichtung gewährleistet Strapazierfähigkeit und Langlebigkeit. Die traditionsbewusste Form des Lyoner Schnitts, gewölbt und mit weitem Rand, begünstigt das Gleiten der Speisen. Der à la française gekrümmte Griff ist solide vernietet, komfortabel und entfernt von der Hitzequelle. Diese Modellreihe für Profiköche wird in 5 Griffversionen angeboten: Stahl und 4 Farben im Einklang mit der HACCP-Norm für die Berücksichtigung der Allergene (rot, gelb, grün, blau).

Im Gegensatz zu einer weitverbreiteten Annahme ist die beschichtete Pfanne ein Spezialist...

Ideal zum schonenden Garen von Fisch, Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreide... perfekt zum Schmoren auf kleiner Flamme, zum Aufwärmen von Fertiggerichten, zum Binden von Saucen – ohne Veränderung des Geschmacks, der Farbe oder des Aromas. Zum Anbraten, Bräunen oder Rösten sollten Sie einer Stahlpfanne den Vorzug geben.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Das Produkt vor der ersten Anwendung mit warmem Spülwasser reinigen, mit reichlich klarem Wasser spülen und gründlich abtrocknen. Geeignet für alle Kochfelder. Für optimales Verhalten auf Induktionsfeldern: die Größe der Platte an den Durchmesser des Topfbodens anpassen. Vorsichtsmaßnahmen bei Verwendung in herkömmlichen

Backöfen:

- nicht die Grillfunktion benutzen
- Verwendung im Backofen 200°C für höchstens 10 Minuten (Thermostat 8).

Spezielle Empfehlungen für Induktionskochfelder, um die Langlebigkeit des Artikels zu erhalten:

- die Temperatur allmählich erhöhen
- die Boosterfunktion vermeiden
- leere Töpfe/Pfannen nicht überhitzen

Für eine längere Lebensdauer der Antihaftbeschichtung:

- keine Metallutensilien oder scharfkantigen Gegenstände verwenden
- von der Reinigung in Geschirrspülmaschinen wird abgeraten

Nach langem Kochen oder Einsatz im Backofen vorsichtig handhaben (Verbrennungsgefahr). Reinigung mit nicht scheuerndem Schwamm und warmem Spülwasser.

ITALIANO

ULTRA RESISTENTE – Raccomandata per i professionisti

L'abbinamento di un alluminio molto spesso, di un fondo strutturato compatibile per l'induzione ed un rivestimento antiaderente performante, garantisce resistenza e longevità.

La forma Lyonnais, tradizionalmente svasata e bombata favorisce la gestione degli alimenti. Il manico curvo alla francese è rivettato, confortevole e lontano dalla fonte di calore. Questa collezione professionale è proposta con manico in 5 versioni : in acciaio e 4 colori conformi alle norme HACCP, qui permette di gestire gli allergeni (rosso, giallo, verde, blu).

Al contrario di quello che puoi pensare, la padella per friggere antiaderente è una specialista...

ideale per cucinare delicatamente senza bruciare il pesce, le verdure, i legumi, la pasta...

Sono inoltre perfetta per cotture lente, riscaldare dei piatti precedentemente cucinati, legare le salse, senza alterare i gusti, i colori e i sapori. Non sono una padella per fare tutto: per saltare, dorare, grigliare, optate per una padella in acciaio.

Informazioni per uso e manutenzione

Al primo utilizzo, lavare l'utensile con acqua calda e sapone, sciacquare abbondantemente e asciugare accuratamente. Compatibile con tutte le fonti di calore.

Per ottimizzare l'utilizzo sull'induzione: adattare la fonte di calore al diametro della padella. Precauzioni per l'utilizzo in forno tradizionale:

- non utilizzare la funzione grill
- non superare i 200°C per più di 10 minuti

Raccomandazioni per utilizzo sull'induzione al fine di preservare la longevità dell'utensile:

- salire gradualmente di temperatura
- evitare l'utilizzo del booster
- non surriscaldare a vuoto

Per prolungare la vita del rivestimento antiderente :

- non utilizzare utensili metallici o ad angolo vivo
- preferibile lavaggio a mano

Maneggiare con attenzione in seguito a lunghe cotture o passaggio in forno (rischio bruciature). Lavaggio con spugna non abrasiva e detersivo delicato. Maneggiare con attenzione in seguito a cotture prolungate o passaggio in forno (rischio di bruciature).

Pulizia con spugne non abrasive , acqua calda e detersivo.

ESPAÑOL

ULTRA RESISTENTE - Recomendado para profesionales

La combinación de aluminio ultragrueso, un fondo estructurado compatible con la inducción y un revestimiento antiadherente de alto rendimiento garantiza resistencia y longevidad. El corte Lyonnaise, una forma tradicional acampanada y abovedada, ayuda a que los alimentos se deslicen. El mango curvado a la francesa está firmemente remachado, cómodo y alejado de la fuente de calor. Esta colección profesional está disponible con 5 versiones de mangos: acero y 4 colores conformes con la norma HACCP, que permiten gestionar los alérgenos (rojo, amarillo, verde, azul).

Contrariamente a la creencia popular, la sartén antiadherente es especialista ... ideal para cocinar delicadamente pescados, verduras, legumbres, cereales... perfecto para hervir a fuego lento, recalentar platos precocinados, mezclar salsas, sin alterar los gustos, colores y sabores. Para dorar, tostar, asar a la parrilla, use una sartén de acero.

Instrucciones de uso y mantenimiento

Antes del primer uso, lave su utensilio con agua jabonosa caliente, enjuáguelo bien y séquelo con cuidado. Uso en todo tipo de fuegos. Para garantizar un funcionamiento óptimo con inducción: adaptar el tamaño del fuego al diámetro del fondo estructurado del utensilio. Precauciones de uso en el horno tradicional:

- no utilice la función grill

- no superar los 200°C (Termostato 7) durante un máximo de 10 minutos (Flash Four)
Recomendaciones específicas de inducción para preservar la longevidad de sus utensilios de cocina:

- aumentar la temperatura gradualmente

- evitar el uso del booster

- no se sobrecaliente cuando está vacío

Para prolongar la vida útil de su revestimiento antiadherente:

- no utilice utensilios de metal o con bordes afilados

- lavavajillas no recomendado

Manipular con cuidado después de largos tiempos de cocción o después del horneado (riesgo de quemaduras). Limpiar con una esponja no abrasiva y agua jabonosa tibia.

NEDERLANDS

ULTRARESISTENT - Aanbevolen voor professionals

De combinatie van een ultradik aluminium, een gestructureerde bodem die geschikt is voor inductie en een krachtige antikleeflaag waarborgt de resistentie en de lange levensduur van deze pan. De vormgeving 'à la Lyonnaise' – wijd uitlopend en gebogen – zorgt ervoor dat de groenten makkelijker door de pan bewegen. De op zijn Frans gebogen steel is degelijk vastgeklonken, comfortabel en ver van de warmtebron verwijderd. Dit professioneel gamma wordt voorgesteld met 5 versies stelen : één in staal en 4 kleuren volgens de HACCP norm, die toelaten allergenen te beheren (rood, geel, groen, blauw).

In tegenstelling tot de heersende opvatting is de koekenpan met antiaanbaklaag een specialist...

Ideaal voor het delicaat bereiden van vis, groenten, peulvruchten, graanproducten... perfect voor het stoven, verwarmen van kant-en-klaar maaltijden, of binden van sauzen, zonder de smaak, kleur of geur te veranderen. Om te bakken, braden, of grillen kunt u beter een stalen pan kiezen.

Gebruiksaanwijzing en onderhoud

Was uw pan met warm water en zeep vóór het eerste gebruik. Spoel overvloedig en droog zorgvuldig af. Gebruik op alle warmtebronnen. Om een optimale werking met inductie te verzekeren: pas de grootte van de warmtebron aan volgens de diameter van de gestructureerde bodem van de pan.

Voorzorgsmaatregelen bij gebruik in een traditionele oven:

- grillfunctie niet gebruiken
- niet hoger dan 200°C (thermostaat 7) gedurende maximum 10 minuten (Flash Four)

Specifieke aanbevelingen bij gebruik op inductie voor het vrijwaren van een lange levensduur van uw pan:

- de temperatuur progressief verhogen
- het gebruik van de booster vermijden
- niet leeg verhitten

Om de levensduur van uw antikleeflaag te verlengen:

- geen metalen of scherpe gebruiksvoorwerpen gebruiken
- afwassen in de vaatwasmachine wordt afgeraden.

Manipuleer voorzichtig na lange baktijden of gebruik in de oven (risico op verbranden).

Onderhoud met zacht sponsje (geen schuursponsje) en warm water met zeep.

DANSK

ULTRA AFVISENDE - Anbefales til professionelle

Kombinationen af ultra-tykt aluminium, en struktureret induktionskompatibel bund og en højtydende non-stick-belægning garanterer modstandsdygtighed og lang levetid. Lyonnaise-formen, som er en traditionel udadbuet og buet form, gør det lettere for maden at glide af. Det fransk buede håndtag er solidt fastnettet, ergonomisk komfortabel og langt fra varmekilden. Denne professionelle serie tilbydes med 5 versioner af håndtag: Et i stål og 4 i farver i overensstemmelse med HACCP-standarden, som gør det muligt at håndtere allergener (rød, gul, grøn, blå).

Modsat det, mange tænker, egner panden sig perfekt til at...

tilberede fisk, grøntsager, bælgfrugter, kornprodukter samt til simreretter. Rigtig god til at genopvarme allerede tilberedte retter samt lave saucer uden at det forringer hverken smag, farve eller aroma. Husk at en pande i stål eller jern er bedre til at svitse, brune og grille.

Information om brug og vedligeholdelse

Før du bruger et produkt første gang, skal du vaske din pande i varmt sæbevand, skylle den grundigt og tørre den omhyggeligt. Kan anvendes på alle varmekilder. For at sikre optimal drift med induktion: tilpas diameteren af din varmekilde til diameteren på den strukturerede bund af panden. Forholdsregler ved brug i en konventionel ovn:

- Brug ikke grillfunktionen
 - Overskrid ikke 200 °C (termostat 7) i højst 10 minutter (Flash Four)
- Specifikke induktions-anbefalinger til at øge levetiden af din pande:
- Øg temperaturen gradvist
 - Undgå at bruge booster
 - Panden må ikke overophedes, når den er tom
- For at forlænge levetiden af din non-stick-belægning :
- brug ikke metal eller redskaber med skarpe kanter
 - brug ikke opvaskemaskine

Pas på efter langvarig tilberedning eller bagning (risiko for forbrændinger).

Rengør med en ikke-slibende svamp og varmt sæbevand.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟ - Συνιστάται για επαγγελματίες

Συνδυάζοντας ένα εξαιρετικά παχύ σώμα αλουμινίου, πάτο συμβατό με επαγωγικές εστίες και αντικολλητική επίστρωση υψηλής απόδοσης, εγγυάται ανθεκτικότητα και μακροζωία. Η λυονέζικη γραμμή του, με παραδοσιακό ανοιχτό και κοίλο σχήμα, ευνοεί το ανακάτεμα των υλικών. Η μακριά λαβή με το κύρτωμα γαλλικού τύπου είναι γερά στερεωμένη, βολική και μακριά από την πηγή θερμότητας. Η επαγγελματική αυτή σειρά διαθέτει 5 διαφορετικές λαβές: ατσάλι και 4 χρώματα σύμφωνα με το πρότυπο HACCP, επιτρέποντας τη διαχείριση των αλλεργιογόνων (κόκκινο, κίτρινο, πράσινο, μπλε).

Σε αντίθεση με ό, τι νομίζετε, το αντικολλητικό τηγάνι είναι ειδικός...

στο να μαγειρεύω απαλά χωρίς να αφήνω χρώμα στο ψάρι, τα λαχανικά, τα όσπρια, τα δημητριακά... είμαι επίσης το ιδανικό σκεύος για σιγοβράσιμο, ζέσταμα, δέσιμο σαλτσών χωρίς να αλλοιώνω τις γεύσεις, τα χρώματα και τα αρώματα των φαγητών. Δεν είμαι ένα τηγάνι για όλες τις χρήσεις: για θωράκισμα, ρόδισμα ή ψήσιμο σχάρας, χρησιμοποιήστε ένα ανοξείδωτο τηγάνι.

Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και σαπούνι, ξεβγάλετε με άφθονο νερό και σκουπίστε καλά. Κατάλληλο για όλες τις εστίες. Για να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη λειτουργία σε επαγωγικές εστίες: προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο της βάσης του σκεύους. Προφυλάξεις για χρήση στον φούρνο:

- μην το χρησιμοποιείτε στο γκριλ
- μην υπερβαίνετε τους 200°C (Θέση 7) για περισσότερο από 10 λεπτά (Γρήγορο ψήσιμο). Συμβουλές για τις επαγωγικές εστίες ώστε να διατηρηθεί η διάρκεια ζωής του σκεύους:
 - αυξάνετε σταδιακά τη θερμοκρασία
 - αποφύγετε τη χρήση της λειτουργίας ταχείας θέρμανσης (booster)
 - μην υπερθερμαίνετε το σκεύος όταν είναι άδειο.

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης:

- μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά εργαλεία
- δεν συνιστάται το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων

Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί μετά από πολύωρο μαγείρεμα ή ψήσιμο στον φούρνο (κίνδυνος εγκαύματος). Πλύσιμο με μαλακό σφουγγάρι και ζεστό σαπουνόνερο.

POLSKI

ULTRAWYTRZYMAŁA - Zalecana dla profesjonalistów

Połączenie bardzo grubego aluminium, dna strukturalnego kompatybilnego z technologią indukcyjną oraz powłoki zapobiegającej przywieraniu, gwarantującej odporność i długowieczność. Patelnia z serii Lyonnaise posiada tradycyjny, rozkloszowany i wypukły kształt, ułatwiający przesuwanie jedzenia. Dzięki nitowanemu uchwytyowi wyprofilowanemu w stylu francuskim z patelni korzysta się wygodnie, a dłoń znajduje się odpowiednio daleko od źródła ciepła. Ta profesjonalna linia dostępna jest z 5 różnymi uchwytami: stalowym i w 4 kolorach zgodnych ze standardem HACCP, które pozwalają zadbać, by użytkownik nie miał kontaktu z alergenami (czerwony, żółty, zielony, niebieski).

W przeciwieństwie do tego, co mogło by się wydawać, patelnia non-stick jest wyspecjalizowana...

nadają się idealnie do delikatnego podsmażania ryb, warzyw, roślin strączkowych czy zbóż bez ich przyrumieniania... Doskonale sprawdzą się również podczas duszenia, odgrzewania dań półgotowych czy zagęszczania sosów bez zmieniania smaku, barwy i aromatu. Nie jest to patelnia uniwersalna – do obsmażania, przyrumieniania czy grillowania lepiej użyć patelni stalowej, np.

Instrukcja użytkowania i konserwacji

Przed pierwszym użyciem umyć naczynie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, spłukać obficie wodą i dokładnie osuszyć. Produkt odpowiedni do wszystkich rodzajów kuchenek. W celu zapewnienia optymalnej pracy na kuchence indukcyjnej należy dobrać rozmiar pola grzewczego do średnicy dna naczynia. Środki ostrożności związane z użytkowaniem produktu w tradycyjnym piekarniku:

- nie używać funkcji grillowania
- nie przekraczać temperatury 200°C (grzałka poziom 7) przez maksymalnie 10 minut (nagrzewanie błyskawiczne)

Zalecenia specjalne mające na celu zachowanie długiej żywotności naczynia w przypadku stosowania na kuchence indukcyjnej:

- temperaturę zwiększać stopniowo
- unikać stosowania funkcji booster

- nie dopuszczać do przegrzewania pustego naczynia

Aby przedłużyć żywotność nieprzywierającej powłoki:

- nie stosować przyborów kuchennych wykonanych z metalu lub posiadających ostre krawędzie
- nie zaleca się mycia w zmywarce do naczyń

Zachować ostrożność podczas posługiwania się produktem po długotrwałym stosowaniu go na kuchence lub w piekarniku (grozi oparzeniem). Konserwować przy pomocy delikatnej gąbki oraz ciepłej wody z dodatkiem środka myjącego.

SVENSKA

CULTRARESISTENT – rekommenderas till professionella

En blandning av tjock aluminium och en effektivt avledande beläggning garanterar motståndskraft och lång livslängd. Dess typiskt lyonesiskt kupade sidor förenklar servering från panna. Det vinklade handtaget med fransk stil är bekvämt och solitt fäst med nitar och väl avskilt från värmekällan. I denna professionella serie finns fem olika handtag: ett i stål samt fyra olika färger (röd, gul, grön, blå) som lever upp till HACCP:s krav och är lämplig för allergiker.

I motsats till vad många tror är non-stick-pannan en specialist...

Optimal för att laga mat lätt utan att bryna fisk, grönsaker, baljväxter, spannmål... Perfekt för att sjuda och värma färdiga rätter, reda av såser, utan att förändra smak och färg. Använd hellre en stålpanna för att bryna, brungrädda och grilla.

Anvisningar för användning och underhåll

Innan ni använder den för första gången: diska redskapet med tvål, skölj och torka noggrant. Använd på alla värmekällor. Anpassa storleken på värmeplattan till redskapets storlek för optimal användning på induktionshäll.

Följande råd gäller för vanlig hushållsugn:

- använd inte grillfunktionen
 - Överstig inte 200 grader celsius (termostat 7) i mer än tio minuter (flashugn)
- Specifika rekommendationer för induktionshäll för att bevara redskapet:
- höj temperaturen gradvis
 - undvik booster-funktionen
 - överhetta inte en tom panna

För att förlänga den avledande beläggningens livslängd:

- använd inte redskap av metall eller med vassa kanter i pannan
- maskindisk avråds

Var försiktig när pannan varit varm en lång tid, eller stått i ugn (på grund av risk för att bränna sig). Rengör med en mjuk svamp och tvål och vatten.

SUOMI

RASKAS KESTÄVÄ - Suositellaan ammattikäyttöön

Erittäin paksun alumiinin, induktioliedelle sopivan rakennepohjan ja korkean suorituskyvyn, tarttumattoman pinnoitteen yhdistelmä takaa kestävyuden ja pitkän iän.

Lyonilainen leikkaus, perinteinen levenevä ja kaareva muoto auttaa ruoan liukumista. Ranskalaistyylinen, kaareva varsi on tukeva ja mukavan tuntuinen, ja pitää käden etäällä lämmönlähteestä. Tässä ammattikäyttöön tarkoitettussa mallistossa on 5 eri vartta: teräs ja 4 HACCP-normin mukaista väriä, jotka mahdollistavat allergeenien hallinnan (punainen, keltainen, vihreä, sininen).

Toisin kuin yleensä luullaan, olen erityisasiantuntija...

kypsennän hellävaraisesti ja polttamatta kalat ja kasvikset... Osaan myös hauduttaa ja lämmittää valmiit ruoat makuja, värejä ja mehevyyttä pilaamatta. Olen myös erinomainen kastikekattila. Mutta en ole parhaimmillani paistettaessa kovalla lämmöllä. Ruskistamisessa, paistamisessa ja paahtamisessa saat parhaan lopputuloksen hiiliteräsannulla !

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese astia ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtelee runsaalla vedellä ja kuivaa huolellisesti. Sopii kaikentyyppisille liesille. Optimaalisen lopputuloksen induktioliedellä saat, kun valitset keittolevyn astian rakennepohjan koon mukaan. Varotoimenpiteet perinteistä uunia käytettäessä:

- älä käytä grillitoimintoa
- älä ylitä 200 °C (termostaatti 7) korkeintaan 10 minuutin ajan (Flash Four)

E erityissuosituksia induktioliedelle astian pitkäikäisyyden säilyttämiseksi:

- nosta lämpötilaa vähitellen
- vältä tehostimen käyttöä
- älä ylikuumenna tyhjänä

Näin pidennät tarttumattoman pinnoitteen käyttöikä:

- älä käytä metallisia tai teräväkulmaisia keittiövälineitä
- astianpesukonetta ei suositella

Käsittele varoen pitkäkestoisen kypsennyksen tai uunissa käytön jälkeen (palovamman vaara). Pesu hankaamattomalla sienellä ja lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

РУССКИЙ

УЛЬТРА УСТОЙЧИВЫЙ. Рекомендована для профессионалов.

Толстый слой алюминия, интегрированное индукционное дно и антипригарное покрытие обеспечивают высокую прочность и долговечность сковороды. Сковорода с высоким покатым бортом традиционной «лионской» формы позволяет с легкостью перемешивать пищу в процессе приготовления. Удобная изогнутая ручка имеет надежное крепление, а ее длина обеспечивает безопасное расстояние от источника нагрева. В этой профессиональной серии предусмотрены 5 видов ручек: 1 из стали и 4 цветных варианта (красная, желтая, зеленая и синяя), изготовленные по стандартам ХАССП и позволяющие контролировать риски пищевой аллергии

Вопреки расхожему мнению, сковорода с антипригарным покрытием идеально справляется с...

деликатным приготовлением рыбы, овощей, бобовых и злаков... она также отлично подходит для тушения, разогревания полуфабрикатов, приготовления соусов, при этом не извращая вкус, не изменяя цвет и аромат блюд. Для быстрой жарки и получения хрустящей корочки лучше выбрать сковороду из стали.

Инструкция по эксплуатации и уходу

Перед первым применением сковороду необходимо промыть теплой мыльной водой, тщательно прополоскать и аккуратно протереть. Подходит для любых источников нагрева, включая индукционные варочные поверхности и электрические духовые шкафы. Для оптимального нагрева на индукционной плите используйте конфорки, размер которых соответствует диаметру дна посуды. При использовании посуды в электрическом духовом шкафу не рекомендуется:

- использовать режимы гриля или жарки;
 - превышать температуру нагрева 200°C и выше на протяжении более 10 минут.
- В целях сохранения долговечности при использовании на индукционных варочных поверхностях не рекомендуется:
- резко увеличивать температуру нагрева;
 - использовать режим интенсивного нагрева;
 - допускать чрезмерного нагрева пустой посуды.

Для сохранения свойств антипригарного покрытия не рекомендуется:

- использовать металлические или острые приборы;
- мыть в посудомоечной машине.

С осторожностью обращайтесь со сковородой после продолжительного приготовления пищи, либо использования в духовом шкафу (ввиду риска получить ожоги). Рекомендовано мыть в теплой мыльной воде мягкой неабразивной губкой.

ČESKÁ

ULTRA ODOLNÉ - Doporučeno pro profesionály

Spojení velmi silného hliníku, strukturovaného dna kompatibilního s indukcí a vysoce účinného nepřilnavého povlaku zaručuje pevnost a dlouhou životnost. Tzv. «Lyonská nádoba» - tradiční rozšířený a zakřivený tvar, usnadňuje sklouznutí jídla.

Svařovaná a po francouzsku zakřivená rukojeť je pevně přinýtovaná, pohodlně se drží a je v dostatečné vzdálenosti od zdroje tepla. Tato profesionální řada je nabízena v 5 verzích rukojetí: ocelové a ve 4 barvách, které jsou v souladu s normou HACCP a umožňují kontrolu alergenů (červená, žlutá, zelená, modrá).

Oproti zažitým představám je nepřilnavá pánev specializovaným nástrojem...

Skvěle se hodí k šetrné přípravě ryb, zeleniny, luštěnin i obilovin. Dokonale zvládá rovněž dušení, ohřívání hotových jídel či zahušťování omáček, aniž by příprava ovlivnila chuť, barvu či šťavnatost pokrmu. Pokud chcete smažit, zprudka opékat či grilovat je lepším pomocníkem ocelová pánev.

Uživatelské pokyny a údržba

Před prvním použitím výrobek umyjte teplou vodou a mycím přípravkem, poté důkladně opláchněte a pečlivě vysušte. Vhodné na všechny typy sporáků. Pro optimální použití na indukci: umístěte pánev na plotýnku, jejíž velikost je nejbližší průměru dna pánve. Bezpečnostní pokyny při použití v troubě:

- nepoužívejte funkci gril
 - nepřekračujte teplotu 200 °C (Termostat 7) na více než 10 minut (rychlé přehřátí)
- Zvláštní doporučení při použití na indukci, aby byla zajištěna dlouhá životnost výrobku:
- teplotu zvyšujte postupně
 - nepoužívejte funkci booster
 - neohřívajte nádobu naprázdno
- Pro delší životnost nepřilnavého povrchu:
- nepoužívejte kovové a ostré náčiní
 - nedoporučujeme umývat v myčce

Po dlouhém vaření či pečení v troubě manipulujte s výrobkem opatrně (hrozí popálení). Umývejte houbičkou bez abrazivní vrstvy v teplé vodě s mycím prostředkem.

日本語

超耐性 - プロ用途に最適です

非常に厚みのあるアルミニウムに電磁調理器にも使用できる構造の底を合わせ、機能的なテフロン加工を施しています。耐性に優れ、長く愛用することができます。すそ広がりのあるクラシックなリヨンスタイルで、調理物のすべりが促されます。溶接してリベットでしっかりと固定されたフランス式曲線が特色の柄付きで、熱源から離して使えるため、使い勝手にすぐれています。この業務用コレクションでは5つの柄バージョンを取り揃えています。スチール製、そしてHACP規格に準拠したアレルギー源を有さない4つのカラー（レッド、イエロー、グリーン、イエロー）からお選びいただけます。

皆様が思っているような、1種類の料理に特化した調理器具ではありません...

魚や野菜、小麦粉を使用した調理に美しく焼き色を付けることに理想的な調理器具ですが…でも、それだけではありません。弱火で煮込んだり、調理済みの食品を温め直したり、濃厚なソースを作ることもできます。風味や色を損なうことはありません。どんな調理にも向いていでしょうか? いいえ、強火での調理やグリル、焦げ目をつけるような調理には、鉄製のフライパンをお勧めします。

使用とメンテナンス説明書

初めてご使用になる際には、洗剤を用いてお湯で洗い、十分にすすいで水気をよく拭きとってください。あらゆるタイプの加熱調理機器に使用できます。IHクッキングヒーターの機能を最大限に活かすために：調理器具の底直径とヒーターのサイズを合わせるようにしてください。従来のオーブン使用時のご注意：

- グリル機能は使用しないでください。

- ・ 200℃以上（サーモスタット7）での使用時間は、最長10分を超えないようにしてください（フラッシュフォー）。

IHクッキングヒーターと使用する際に、製品を長持ちさせるためのコツ：

- 徐々に加熱してください。

- ・ ブースターの使用はお避け下さい。

・ 空焚きをしないでください。

焦げ付き防止コーティングを長持ちさせるためのコツ：

- ・ 金属製または鋭利な調理器具を使用しないでください。

・ 食洗器のご使用はお避け下さい。

- ・ 長時間の調理後、ならびにオーブンで使用した後には、やけどのおそれがあるため特に注意して取り扱ってください。

研磨性のないスポンジを用い、ぬるま湯と洗剤で洗ってください。

臺灣國語

超耐 - 推薦給專業人士

超厚鋁、與電磁感應兼容的底部結構和高性能不粘塗層的組合保證了耐用性和使用壽命。里昂式鍋型採取傳統的喇叭形凸面設計，有助於食物滑動。法式曲型握柄鉚接牢固，舒適且遠離熱源。該專業系列有五種手柄版本可供選擇：鋼手柄和其它四種顏色符合食品衛生安全重點控制 (HACCP) 認證的抗紅色、黃色、綠色、藍色等過敏原的手柄。

超乎你想像，不沾煎鍋我是專家

完美適合精緻料理，料理各式魚、蔬菜、豆類、穀物，鎖住的新鮮和營養，保持原有的色澤與口感……適合中低溫慢燉、加熱熟食、將醬汁煮至濃稠，保留原汁原味。當然我並非萬能的鍋：如果在烹飪時想要高溫煎炸、烘烤類食物，建議改使用鐵鍋或不銹鋼鍋更適合。

使用和保養說明

第一次使用前，請用熱肥皂水清洗鍋具，徹底沖洗並仔細擦乾。適用於各種熱源。為確保電磁感應的最佳效果：請依炊具結構的底部大小來調整火力大小。

使用傳統烤箱的注意事項：

- 請勿使用燒烤功能
- 請勿超過 200 ° C (溫控器 7)，最多 10 分鐘 (快速烤箱)

保持炊具使用壽命的特別感應建議：

- 逐步升溫
- 避免使用加壓設備
- 請勿空鍋加熱

為了延長不沾塗層的壽命：

- 請勿使用金屬或銳角器具
- 不建議放入洗碗機

長時間烹飪或以烤箱烘烤後請小心拿取 (以免燙傷)。

使用不會磨損鍋具的海綿和熱肥皂水擦拭保養。

官話

超耐用 - 专为专业人士设计

超厚的铝质材料与电磁灶兼容款结构性锅底及高性能不粘涂层的组合，在很大程度上确保这款设计的耐用性和使用寿命。传统“里昂”式弧形阔边造型方便将食物滑入锅中。法式弧形手柄铆合牢固，为您提供舒适抓握的同时，还能确保远离热源。这款专业系列厨具备有5种手柄款式可供选择：钢质及4种符合 HACCP 标准的颜色，均能有效控制红色、黄色、绿色及蓝色过敏原。

这款不粘锅效果比你所想的更出色

锅具在使用时能够保持菜品的原汁原味，非常适合于炖、煮、炒的烹饪方式。在烹饪鱼类、蔬菜、豆制品、谷物等食材时，还能锁住菜品的新鲜和营养，保持原有的色泽与口感。但如果在烹饪时想要制作煎炸、烘烤类食物，建议使用铁锅或不锈钢锅更适合。

使用和保养说明

首次使用前，请先用热肥皂水清洗厨具，然后用大量清水冲洗并仔细擦干。适用于各类灶具。为能确保使用电磁灶时的最佳效果：请选择锅底直径与火力大小相对应的锅具。传统烤箱使用注意事项：

- 切勿使用烧烤功能
- 切勿超过200° C（温控器7），且最长10分钟（闪蒸炉）的烹饪时间为延长您厨房用具的使用寿命，特别推荐使用电磁感应灶台：
 - 逐渐升高温度
 - 避免使用助推器
 - 切勿空锅加热

为了延长锅具不沾涂层的使用寿命：

- 切勿使用金属、尖角器皿
- 不建议使用洗碗机

长时间烹饪或烘烤后要小心拿取（有灼伤危险）。

使用非研磨海绵和热肥皂水进行保养。