

CHOC CLASSIC

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

TRÈS RÉSISTANTE - Recommandée pour les professionnels

L'association d'un aluminium très épais et d'un revêtement antiadhésif performant garantit résistance et longévité. La coupe lyonnaise, forme traditionnelle évasée et bombée, favorise la glisse des aliments. La queue courbée à la française est solidement rivetée, confortable et éloignée de la source de chaleur. Cette gamme professionnelle est proposée avec 6 versions de queues : acier, acier haute température 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 sauf induction. 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)
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 thick aluminum 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 except induction.

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)

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

SEHR STRAPAZIERFÄHIG - Empfohlen für Profis

Die Kombination aus sehr dickem Aluminium und einer leistungsstarken Antihaftbeschichtung garantiert Festigkeit 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 außer Induktion. Vorsichtsmaßnahmen bei Verwendung in herkömmlichen Backöfen:

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

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

MOLTO RESISTENTE – Raccomandata per i professionisti

L'abbinamento di un alluminio molto spesso ed un rivestimento antiaderente molto 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. Utilizzabile su tutte le fonti di calore, induzione esclusa.

Precauzioni per l'utilizzo in forno tradizionale:

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

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

MUY RESISTENTE - Recomendado para profesionales

La combinación de aluminio de gran espesor 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, excepto inducción. 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)

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

ZEER RESISTENT - Aanbevolen voor professionals

De combinatie van een zeer dik aluminium en een krachtige antikleeflaag waarborgt resistentie en lange levensduur. 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 behalve inductie.

Voorzorgsmaatregelen bij gebruik in een traditionele oven:

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

STÆRKT AFVISENDE - Anbefales til professionelle

Kombinationen af meget tykt aluminium og en højtydende non-stick-belægning garanterer modstandsdygtighed og lang levetid. Lyonnaise-formen, som er en traditionel udadbuget og buet form, gør det lettere for maden at glide af. Det fransk buede håndtag er solidt fastnippet, 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 bruges på alle varmekilder, undtagen induktion. Forholdsregler ved brug i en konventionel ovn:

- Brug ikke grillfunktionen
- Overskrid ikke 200 °C (termostat 7) i højst 10 minutter (Flash Four)

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

ΠΟΛΥ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟ - Συνιστάται για επαγγελματίες

Συνδυάζοντας ένα πολύ παχύ σώμα αλουμινίου 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 θωράκιση, ρόδιση 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 εκτός από τις επαγωγικές. Προφυλάξεις για χρήση στον φούρνο:

- μην το χρησιμοποιείτε στο γκριλ
- μην υπερβαίνετε τους 200°C (Θέση 7) για περισσότερο από 10 λεπτά (Γρήγορο ψήσιμο). 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

BARDZO WYTRZYMAŁA - Zalecana dla profesjonalistów

Połączenie bardzo grubego aluminium oraz powłoki zapobiegającej przywieraniu, gwarantującej odporność i długowieczność. Patelnia z serii Lyonnaise posiada tradycyjny, rozkloszowany i wypukły kształt, ułatwiający przesuwanie jedzenia. Dzięki nitowanemu uchwyтови 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, za wyjątkiem technologii indukcyjnej. 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)

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

MYCKET RESISTENT – 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. Kan användas på alla värmekällor, utom induktionshäll.

Följande råd gäller för vanlig hushållsugn:

- använd inte grillfunktionen
- överstig inte 200 grader celsius (termostat 7) i mer än tio minuter (flashugn)

För att förlänga den avledande belägningens 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

ERITTÄIN KESTÄVÄ - Suositellaan ammattikäyttöön

Erittäin paksun alumiinin 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 paahattamisessa saat parhaan lopputuloksen hiiliteräspannalla !

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese astia ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtele runsaalla vedellä ja kuivaa huolellisesti. Sopii kaiken tyyppisille liesille, paitsi induktioliedelle. Varotoimenpiteet perinteistä uunia käytettäessä:

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

Näin pidennät tarttumattoman pinnoitteen käyttöikä:

- älä käytä metallisia tai teräväkulmaisia keittiövälineitä
- astianpesukonetta ei suositella

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

РУССКИЙ

УЛЬТРАПРОЧНАЯ. Рекомендована для профессионалов.

Толстый слой алюминия 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, за исключением индукционных варочных поверхностей. 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. 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

VELMI ODOLNÉ - Doporučeno pro profesionály

Spojení velmi silného hliníku a 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, s výjimkou indukce. Bezpečnostní pokyny při použití v troubě:

- nepoužívejte funkci gril
- nepřekračujte teplotu 200 °C (Termostat 7) na více než 10 minut (rychlé predehřátí)

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

非常にすぐれた耐性 - プロ用途に最適です

かなりの厚みのあるアルミニウムに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。この業務用コレクションでは6つの柄バージョンを取り揃えています。すそ広がりのあるふくらみ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。電磁調理器を除くあらゆる加熱調理器に対応します。

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）。

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

非常耐用-推薦給專業人士

加厚鋁層和高性能不粘塗層的結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。適用於各種類型的熱源，電磁感應除外。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)

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。

可用于除电磁灶外的所有类型灶具。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。