



PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

BRATPFANNE CULINOX

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



BACKOFEN
OVEN
FOUR
FORNO
HORNÓ
OVEN



10
JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
JAAR GARANTIE



PHILOSOPHIE

SPRING hat sich mit ganzem Herzen dem Genuss verschrieben!

Kochen ist ein Fest für die Sinne, emotionale Leidenschaft, Geselligkeit und bringt das Besondere auch ins Alltägliche. Das perfekte Ergebnis erfordert die besten Zutaten – hochwertige und exklusive Lebensmittel verdienen die beste Zubereitung – mit SPRING.

Ihr Maßstab: Unsere Passion!

Designer und Techniker entwickeln mit anerkannten Spitzenköchen aus aller Welt die Werkzeuge für Ihre gehobene Küche und den Genuss bei Tisch. Designorientierte Gestaltung, Ergonomie und Alltagstauglichkeit sind die Voraussetzungen. Die Auswahl hervorragender Materialien sowie die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau gehören dazu.

Alles für Ihren Genuss – und das seit 1946.

Die Küche liebt SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

BRATPFANNE CULINOX

Eine glänzende Idee – Kupfer ist seit jeher das edelste Material, das für die Herstellung von Töpfen und Pfannen eingesetzt wird. Mit der Serie CULINOX interpretiert SPRING diesen Klassiker neu. Die 0,5 mm Außenschicht aus reinem Kupfer macht das Kochgeschirr zu einem besonderen Hingucker. Kombiniert mit unserem bewährten Mehrschichtmaterial wird es den Ansprüchen der modernen Küche gerecht und ist für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet.

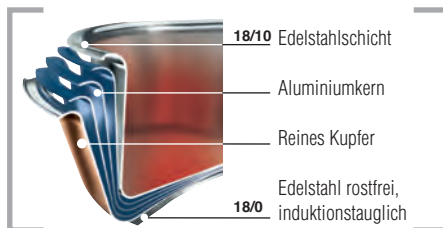
Spring
SWISS DESIGN

Gebrauchsanweisung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben. Die erstklassige Verarbeitung und hochwertige Materialien werden höchsten Ansprüchen gerecht. Für langlebigen Kochgenuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

Material

- Mehrschichtmaterial
- Wärmeleitfähigkeit vom Boden bis zum oberen Rand
- Edelstahlschicht 18/10 innen
- Aluminiumkern
- Reines Kupfer
- Bodenplatte aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0



Eigenschaften



Ergonomische Griffkonstruktion



Vollflächen-Induktionsboden



Extra große Bratfläche

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien sowie alle Aufkleber.
- Die Außenseite der Bratpfanne ist mit einem Anlaufschutz versehen. Entfernen Sie diesen mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Ihre Pfanne ist nun einsatzbereit.

Hinweise für den Gebrauch

- Die Bratpfanne ist für alle Herdarten einschließlich Induktion, sowie für den Einsatz im Backofen geeignet. Verwenden Sie bei Induktion nur 2/3 der angegebenen maximalen Leistung.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser der Bratpfanne entspricht, um Energie zu sparen
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden der Pfanne hinausreichen.
- Der Pfannenstiel sollte nicht über das Kochfeld hinausstehen, um ein unbeabsichtigtes Herunterreißen zu vermeiden.
- Der Pfannenstiel kann bei längerer Kochzeit oder beim Gebrauch im Backofen heiß werden. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.
- Nehmen Sie die leere Pfanne unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich die Pfanne nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Stellen Sie die heiße Pfanne nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Bewahren Sie stark säure- oder salzhaltige Lebensmittel nicht in der Pfanne auf.

Hinweise zum Braten

- Erwärmen Sie die leere Pfanne etwa 2-3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Tipp: Zischprobe machen - einige Tropfen Wasser in die Pfanne geben. Die Wassertropfen müssen zischen und abperlen. Wenn diese verdampft sind, hat die Pfanne die richtige Brattemperatur erreicht.
- Die Pfanne ist nun einsatzbereit.
- Geben Sie ausreichend hitzebeständiges Fett in die leere Pfanne.
- Erhitzen Sie dieses nur bis zur benötigten Temperatur und geben Sie das Bratgut portionsweise in die Pfanne, damit sich dieses durch die kalten Lebensmittel nicht zu stark abkühlt und sich Röststoffe und eine schmackhafte Kruste bilden können.
- Wenden Sie das Bratgut erst, wenn es sich leicht vom Boden der Pfanne löst.
- Reduzieren Sie nach dem scharfen Anbraten die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

Hinweise zum Kochen

- Die Pfanne ist auch ideal zum schonenden Garen von länglichen Lebensmitteln, wie Spargel, geeignet.
- Garen Sie die Lebensmittel auf mittlerer Stufe. Kontrollieren Sie den Flüssigkeitsanteil, um ein Leerkochen und Ansetzen des Kochguts zu vermeiden.
- Geben Sie Salz oder körnige Brühe immer erst in kochendes Wasser und rühren Sie dieses sorgfältig um, damit sich diese schnell auflösen.

Reinigung

- Die Bratpfanne ist nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie diese von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie die Pfanne einweichen und verwenden Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte für die Reinigung der Flächen aus Edelstahl bzw. den SPRING-COPPER Cleaner für die Reinigung der Flächen aus Kupfer. Beachten Sie die jeweiligen Anwendungshinweise.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Bewahren Sie die Pfanne stets gut abgetrocknet auf.

Verfärbungen

Kupfer bildet eine Patina, da es von Natur aus zu Kupferoxid oxidiert. Diese Verfärbungen können Sie mit unserem SPRING-COPPER Cleaner entfernen.

Abhängig von verschiedenen Faktoren, wie dem Kalkgehalt im Wasser, der Zubereitung bestimmter Speisen, dem Einsatz bestimmter Reinigungsmittel, können Verfärbungen des Edelstahls auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis. Leichte Kalkflecken können mit einer Lösung aus Essig und Wasser oder mit Zitronensäure entfernt werden. Andere Verfärbungen des Edelstahls können Sie mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte entfernen. Gegen Verfärbungen des Kupfers nutzen Sie unseren SPRING-COPPER Cleaner.

Ersatzteile

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist optimal auf das Kochgeschirr abgestimmt.

Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Fachhändler vor Ort oder direkt an:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garantie

Bei der Herstellung dieses Kochgeschirrs kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie das Kochgeschirr in den Händen halten können, wird es strengen Qualitätskontrollen sowie einer sorgfältigen Endprüfung unterzogen. Daher gewährt Spring International GmbH Ihnen eine 10-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Kochgeschirr zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Kochgeschirr durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

FRYING PAN CULINOX

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCTIONS FOR USE



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



BACKOFEN
OVEN
FOUR
FORNO
HORN
OVEN



10
JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
JAAR GARANTIE



PHILOSOPHY

SPRING is wholeheartedly dedicated to culinary enjoyment!

Cooking is a feast for the senses, emotional passion, conviviality and brings the special into everyday life. The perfect result requires the best ingredients - high quality and selected food deserves the best preparation - with SPRING.

Your benchmark: Our passion!

Designers and technicians work with renowned top chefs from all over the world to develop the tools for your sophisticated cuisine and enjoyment at the table. Design-oriented forming, ergonomics and suitability for everyday use are the requirements. The selection of excellent materials and careful production at the highest technological level are part of this.

Everything for your culinary enjoyment - since 1946.

The kitchen loves SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

FRYING PAN CULINOX

A brilliant idea – copper has always been the noblest material used to produce pots and pans. With the CULINOX series, SPRING reinterprets this classic. The 0.5 mm outer layer of pure copper makes the cookware a special eye-catcher. Combined with our proven multilayer material, it meets the demands of the modern kitchen and is suitable for all types of stoves including induction.

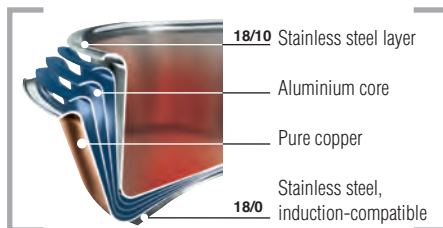
Spring
SWISS DESIGN

Instructions for use

Thank you for having chosen a product made by SPRING. The first-class workmanship and high quality materials meet the highest demands. For long-lasting cooking enjoyment, observe the notices below.

Material

- Multi-ply material
- Heat conductivity from the bottom up to the rim
- 18/10 stainless steel layer inside
- Aluminium core
- Pure copper
- Bottom plate made of induction-compatible 18/0 stainless steel



Characteristics



Ergonomic handle construction



Full-surface induction bottom



Extra-large frying surface

Prior to the first use

- Remove all packaging materials as well as adhesive labels.
- The outside of the pan is equipped with an anti-tarnish coating. Remove it with hot water and a mild detergent.
- Clean the pan using warm water and a mild detergent. Then, rinse off with clear water and dry off carefully.
- Your pan is now ready for use.

Notices for use

- The pan is suitable for all types of stoves, including induction, as well as for the oven. Use only 2/3 of the maximum power for induction
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the pan in order to save energy.
- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the pan.
- The pan handle should not protrude beyond the stove surface in order to avoid inadvertently knocking the cookware off the stove.
- The pan handle can become hot during longer cooking time or when used in the oven. Use our SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary.
- Remove empty pan from the stove immediately if it is switched on or still hot.
- In order to ensure that the pan does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- Place the hot pan on adequately heat-resistant surfaces only.
- Do not store acidic or salty foods in the pan.

Notices for frying

- Heat the empty pan on medium to high heat for about 2-3 minutes.
- Tip: Make a sizzling test - add a few drops of water to the pan. The water drops must sizzle and roll off. When they have evaporated, the pan has reached the correct frying temperature.
- The pan is now ready for use.
- Add an adequate amount of heat-resistant grease to the empty pan.
- Heat it up to the necessary temperature only and add the food to the pan in portions so that it does not cool down too heavily by the cold food and toasted flavour and a savoury crust can form.
- Do not turn the food until it releases from the bottom of the pan easily.
- After searing, reduce the temperature to a medium or low level.

Notices for cooking

- The pan is also ideal for gently cooking long food such as asparagus.
- Cook food on medium heat. Check the portion of liquid in order to avoid boiling dry and the adhesion of the food.
- Add salt or grainy broths to water that is already boiling and then stir thoroughly so that they dissolve quickly.

Cleaning

- The pan is not dishwasher-safe. Clean it by hand with warm water and a mild detergent.
- In case of stubborn residues, you can soak the pan and use a commercially available cleaning agent for stainless steel products to clean the stainless steel surfaces resp. SPRING-COPPER Cleaner to clean the copper surfaces. Note the corresponding instructions for use.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Always dry off the pan thoroughly before storage.

Discolouring

Copper forms a patina as it naturally oxidizes to copper oxide. You can remove this discoloration with our SPRING-COPPER Cleaner.

Depending on various factors, such as the lime content in the water, the preparation of certain dishes or the use of certain cleaning agents, discolouring on the stainless steel surface can occur. It does not impair the function or cooking and frying results. Minor scale spots can be removed with a solution of vinegar and water or with citric acid. Other discolouring of the stainless steel surface can be removed with a commercially available cleaning agent for stainless steel products. In order to remove discolouring on the copper use our SPRING-COPPER Cleaner.

Spare parts

Use original accessories only. They are optimally suited for the cookware.

If you have any questions, contact your local specialty dealer or contact us directly:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germany

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Warranty

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this cookware according to the latest technology. The cookware is subject to strict quality control and a careful final inspection before it reaches you. Therefore, Spring International GmbH grants a 10-year warranty on the fault-free function, material characteristics and workmanship.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the cookware together with the original sales invoice. The defective goods will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective cookware with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

We do not take any responsibility for translation errors. Only the German text remains binding.



QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

POÊLE À FRIRE CULINOX

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



BACKOFEN
OVEN
FOUR
FORNO
HORN
OVEN



10
JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
JAAR GARANTIE



PHILOSOPHIE

SPRING s'est consacré au plaisir de tout cœur!

La cuisine est une fête des sens, de la passion émotionnelle, de la convivialité et fait entrer le spécial dans la vie de tous les jours. Un résultat parfait nécessite les meilleurs ingrédients – des aliments de qualité et sélectionnés méritent la meilleure préparation – avec SPRING.

Votre mesure - Notre passion !

Des concepteurs et techniciens travaillent avec les plus grands chefs du monde entier pour développer les outils nécessaires à votre cuisine sophistiquée et à votre plaisir à table. Une conception axée sur le design, l'ergonomie et l'aptitude à l'usage quotidien sont les conditions essentielles. La sélection d'excellents matériaux et une production soignée au plus haut niveau technologique en font partie.

Tout pour votre plaisir - depuis 1946.

La cuisine adore SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

POÊLE À FRIRE CULINOX

Une idée brillante – le cuivre a toujours été le matériau plus noble utilisé pour fabriquer des casseroles et des poêles. Avec la série CULINOX, SPRING réinterprète ce classique. La couche extérieure de cuivre pur de 0,5 mm d'épaisseur fait de cet ustensile de cuisine un objet particulièrement attrayant. Associé à notre matériau multicouche éprouvé, il répond aux exigences de la cuisine moderne et il est approprié pour tous les types de cuisinières, y compris à induction.

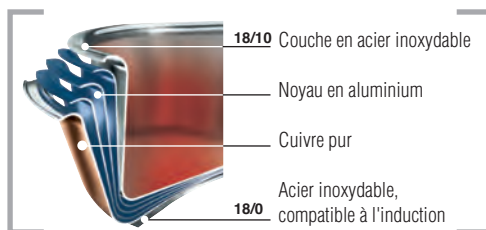
Spring
SWISS DESIGN

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING. Le traitement haut de gamme et des matériaux de qualité supérieure répondent aux exigences les plus sévères. Pour avoir le plaisir de cuisson pour longtemps, respectez les consignes qui suivent.

Matériel

- Matériau multicouche
- Conductivité thermique du fond jusqu'au bord
- Couche intérieure en acier inoxydable 18/10
- Noyau en aluminium
- Cuivre pur
- Plaque de fond en acier inoxydable 18/0 adapté à l'induction



Caractéristiques



Structure de poignée ergonomique



Fond à induction sur toute la surface



Surface à frire extra grande

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage ainsi que l'étiquette collante.
- L'extérieur de la poêle est doté d'un revêtement anti-ternissement. Enlevez-le avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Nettoyez la poêle à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire et essuyez soigneusement pour sécher.
- Votre poêle est maintenant prêt à être utilisé.

Consignes d'utilisation

- La poêle convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse et ainsi au four. Pour l'induction n'utilisez que de 2/3 de la puissance maximale.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond de la poêle, afin d'économiser de l'énergie.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le fond de la poêle.
- La manche de la poêle ne doit pas dépasser par-dessus le plan de cuisson afin d'éviter une chute.
- La manche de la poêle peut chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé et lors de l'utilisation au four. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.
- Retirez immédiatement la poêle vide de la cuisinière allumée ou chaude.
- En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que la poêle ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- Ne placez la poêle chaude que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- Ne gardez pas d'aliments fortement acides ou salés dans la poêle.

Consignes pour le rôtissage

- Faites chauffer la poêle vide à feu moyen ou fort pendant environ 2-3 minutes.
- Conseil : Faites un test de grésillement - ajoutez quelques gouttes d'eau dans la poêle. Les gouttes d'eau doivent grésiller et couler. Lorsque ceux-ci se sont évaporés, la poêle a atteint la température de rôtir correcte.
- La poêle est maintenant prête à être utilisée.
- Versez suffisamment de graisse résistante à la chaleur dans la poêle vide.
- Ne le faites chauffer que jusqu'à la température requise et déposez les aliments à rôtir par portions dans la poêle, afin que ce dernier ne refroidisse pas trop en raison des aliments froids et que des sucs de cuisson ainsi qu'une croûte délicieuse puissent se former.
- Ne retournez les aliments que lorsqu'ils se détachent facilement de la poêle.
- Après avoir saisi vivement, réduisez la température sur un niveau moyen ou bas.

Consignes pour la cuisson

- La poêle est également idéale pour cuire doucement les aliments longs comme les asperges.
- Cuisez les aliments à puissance moyenne. Contrôlez la proportion de liquide afin d'éviter une cuisson à sec et une incrustation des aliments cuits.
- N'ajoutez du sel ou du bouillon en cube que lorsque l'eau bout et agitez le tout soigneusement de sorte qu'ils dissolvent rapidement.

Nettoyage

- La poêle n'est pas appropriée pour le lave-vaisselle. Nettoyez-la à la main, à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.
- En présence de salissures tenaces, laissez la poêle tremper et utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable disponible dans le marché pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable, resp. SPRING-COPPER Cleaner pour le nettoyage des surfaces en cuivre. Notez les instructions d'utilisation correspondantes.
- Évitez l'utilisation d'éponges grattantes, d'objets coupants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses abrasives ou de produits nettoyants agressifs.
- Rangez toujours la poêle parfaitement séchée.

Décolorations

Le cuivre forme une patine car il s'oxyde naturellement en oxyde de cuivre. Vous pouvez enlever cette décoloration avec notre nettoyant SPRING-COPPER Cleaner.

En fonction de différents facteurs, comme la teneur en calcaire de l'eau, la préparation de certains aliments ou l'utilisation de certains produits nettoyants, des décolorations de l'acier inoxydable peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni les résultats de cuisson ou de rôtissage. Les légères taches de calcaire peuvent être éliminées avec une solution à base de vinaigre et d'eau ou avec de l'acide citrique. Vous pouvez éliminer d'autres décolorations de l'acier inoxydable avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable disponible dans le marché. Pour enlever des décolorations du cuivre, utilisez notre SPRING-COPPER Cleaner.

Pièces de rechange

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils sont parfaitement adaptés aux récipients de cuisson.

Pour toute question, adressez-vous à votre revendeur spécialisé le plus proche ou directement à :

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Allemagne

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de cette gamme de casseroles, et elle a été produite selon les méthodes les plus modernes. Avant que vous ne puissiez la tenir entre vos mains, elle a subi des contrôles qualité sévères, ainsi qu'un contrôle final minutieux. Par conséquent, Spring International GmbH vous offre une garantie de 10 ans sur le fonctionnement, la qualité des matériaux et le traitement.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit accompagné du ticket de caisse d'origine. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le produit défectueux par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



QUALITÀ GASTRONOMIA
PROFESSIONALE

PADELLA CULINOX

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



BACKOFEN
OVEN
FOUR
FORNO
HORN
OVEN



10
JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
JAAR GARANTIE



FILOSOFIA

SPRING è votata al piacere, con tutto il cuore!

Cucinare è una festa per i sensi, è passione emotiva, è convivialità e porta un tocco speciale nel quotidiano. Il risultato perfetto richiede gli ingredienti migliori – alimenti esclusivi e di qualità si meritano la miglior preparazione – con SPRING.

Il vostro metro: la nostra passione!

Designer e tecnici sviluppano, in collaborazione con cuochi di gran fama provenienti da tutto il mondo, gli attrezzi per la vostra raffinatissima cucina e il piacere a tavola. Le premesse sono forme di design, ergonomia e idoneità per l'uso quotidiano. Abbinare alla scelta di materiali d'eccellenza e a una fabbricazione accurata ai massimi livelli tecnici.

Il tutto per il vostro piacere – dal 1946.

La cucina ama SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

PADELLA CULINOX

Un'idea brillante – il rame è sempre stato il materiale più nobile usato per fabbricare pentole e padelle. Con la serie CULINOX, SPRING reinterpreta questo classico. Lo strato esterno di 0,5 mm di rame puro rende la pentola un'attrazione speciale. In combinazione con il nostro collaudato materiale multistrato, soddisfa i requisiti della cucina moderna ed è adatto a tutti i tipi di fornelli, compresa l'induzione.

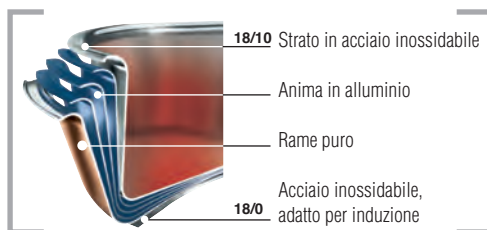
Spring
SWISS DESIGN

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING. La lavorazione pregiata e i materiali di qualità soddisfano le massime esigenze. Per poter trarre il massimo vantaggio dall'uso di queste pentole vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

Materiale

- Materiale multistrato
- Conduttività termica dal fondo fino al bordo superiore
- Strato interno in acciaio inox 18/10
- Anima in alluminio
- Rame puro
- Piastra di fondo in acciaio inox 18/0 adatto per induzione



Caratteristiche



Costruzione del manico ergonomico



Fondo a induzione a tutta superficie



Superficie extra-grande

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo anche tutti i autoadesivi.
- L'esterno della padella è rifornito con un rivestimento anti-appannamento. Rimuoverlo con acqua calda e un detergente delicato.
- Lavare la padella con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- La padella è ora pronta per essere usata.

Avvertenze per l'uso

- La padella è adatta per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione, inoltre, anche per il forno. Utilizzare solo 2/3 della potenza massima per l'induzione.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della padella, in modo da risparmiare energia.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della padella.
- Per impedire, che la padella venga fatta cadere involontariamente, il manico non deve sporgere oltre al piano di cottura.
- Il manico della padella può diventare caldo nella cottura prolungata o nell'uso in forno. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo la padella vuota.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta in modo che la padella non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Riporre la padella calda solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- Non conservare nella padella alimenti acidi o salati.

Avvertenze per arrosti

- Riscalda la padella vuota a temperatura media fino ad alta per circa 2-3 minuti.
- Suggerimento: Fare una prova sfrigolante - aggiungere qualche goccia d'acqua nella padella. Le gocce d'acqua devono sibillare e rotolare via. Quando questi saranno evaporati, la padella avrà raggiunto la giusta temperatura di frittura.
- La padella è ora pronta per l'uso.
- Mettere nella padella vuota una sufficiente quantità di grasso resistente al calore.
- Riscaldare solamente fino alla temperatura richiesta e quindi aggiungere i cibi da cuocere, a porzioni, in modo da evitare raffreddamenti eccessivi dovuti agli alimenti freddi e in modo che si possano formare gli aromi dell'arrosto e una crosticina saporita.
- Girare l'arrosto solamente quando si stacca facilmente dal fondo della padella.
- Dopo la fase di rosolatura a calore elevato abbassare la temperatura a un livello medio o basso.

Avvertenze per la cottura

- La padella è ideale per cuocere delicatamente alimenti lunghe come gli asparagi.
- Cuocere gli alimenti a calore medio. Controllare la quantità di liquido in modo da evitare che si esaurisca e che, di conseguenza, i cibi si attacchino.
- Aggiungere il sale o il brodo granulare sempre soltanto all'acqua bollente e mescolare accuratamente in modo che si dissolvano rapidamente.

Pulizia

- La padella non è adatta per il lavaggio in lavastoviglie. Lavarla a mano con acqua calda e un detersivo delicato.
- In presenza di sporco ostinato lasciare la padella in ammollo e utilizzare un detergente commerciale per prodotti in acciaio inossidabile per la pulizia di superficie in acciaio inossidabile, oppure SPRING-COPPER Cleaner per la pulizia di superficie in rame. Notare le rispettive istruzioni per l'uso.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o attrezzi per pulire che potrebbero graffiare la padella.
- Conservare la padella sempre ben asciutte.

Alterazioni cromatiche

Il rame forma una patina perché si ossida naturalmente in ossido di rame. È possibile rimuovere questo scolorimento con il nostro SPRING-COPPER Cleaner.

A seconda di diversi fattori, come il contenuto di calcare dell'acqua, la preparazione di determinati cibi o l'impiego di certi detersivi possono comparire delle alterazioni cromatiche dell'acciaio inossidabile, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura. Le macchie di calcare più lievi possono essere rimosse con una soluzione di aceto e acqua oppure con acido citrico. Altre alterazioni cromatiche dell'acciaio inossidabile possono invece essere rimosse con un detergente commerciale per prodotti in acciaio inossidabile. Per rimuovere scolorimenti del rame, utilizzare il nostro SPRING-COPPER Cleaner.

Ricambi

Usare solamente gli accessori originali, in quanto sono gli unici studiati ad hoc per queste pentole.

Per qualsiasi chiarimento rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia oppure direttamente a:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germania

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garanzia

Nella fabbricazione di queste pentole sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne. Prima che possiate tenerle in mano le pentole sono state sottoposte a rigorosi controlli qualità e ad un accurato test finale. Pertanto Spring International GmbH concede una garanzia decennale che copre i vizi del funzionamento, dei materiali e della lavorazione.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando la pentola unitamente allo scontrino d'acquisto originale. La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare la pentola difettosa con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



CALIDAD GASTRONÓMICA
PROFESIONAL

SARTÉN CULINOX

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



BACKOFEN
OVEN
FOUR
FORNO
HORN
OVEN



10
JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
JAAR GARANTIE



FILOSOFÍA

¡Disfrute del placer de cocinar con SPRING!

Cocinar es una fiesta para los sentidos, una vía para canalizar nuestras emociones, la excusa perfecta para disfrutar en buena compañía y una forma de darle un toque especial a nuestro día a día. Para que el resultado sea perfecto, se necesitan los mejores ingredientes; los alimentos exclusivos de alta calidad merecen ser preparados con lo mejor de lo mejor: SPRING.

La clave: ¡nuestra pasión!

Especialistas en diseño y tecnología desarrollan junto con chefs de renombre de todo el mundo los utensilios que necesita en su cocina para poder disfrutar al máximo del placer de la comida. Los requisitos fundamentales son el diseño, la ergonomía y la idoneidad para el uso diario. A estos se suman la elección de materiales excelentes y una cuidadosa fabricación con el máximo nivel tecnológico.

Trabajamos para su satisfacción desde 1946.

La cocina prefiere SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

SARTÉN CULINOX

Una idea brillante: el cobre siempre ha sido el material más noble para fabricar ollas y sartenes. Con la serie CULINOX, SPRING reinterpreta este clásico. La capa exterior de 0,5 mm de cobre puro hace que la batería de cocina llame especialmente la atención. Combinado con nuestro material multicapa de eficacia probada, cumple los requisitos de la cocina moderna y es apropiada para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.

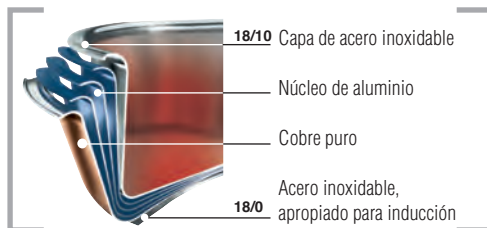
Spring
SWISS DESIGN

Instrucciones de uso

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING. Su excelente acabado y los materiales de alta calidad satisfacen las exigencias más altas. Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su uso, observe las siguientes indicaciones.

Material

- Material multicapa
- Conductividad térmica desde el fondo hasta el borde superior
- Capa de acero inoxidable 18/10 en el interior
- Núcleo de aluminio
- Cobre puro
- Placa de base de acero inoxidable 18/0 apto para la inducción



Característica



Diseño de mango ergonómico



Fondo a inducción en toda la superficie



Superficie de fritura extragrande

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje, así como todos los adhesivos.
- El exterior de la sartén está dotado con un revestimiento antideslucimiento. Elimínelo con agua caliente y un detergente suave.
- Limpie la sartén con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuagar con agua clara y secar cuidadosamente.
- Ahora, su sartén está lista para su uso.

Indicaciones para el uso

- Esta la sartén es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción, así como para el horno. Utilice solo 2/3 de la potencia máxima para la inducción.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la sartén para ahorrar energía.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la sartén.
- El mango de la sartén non debe extenderse más allá de la placa de cocina para evitar tirarlas accidentalmente.
- El mango de la sartén puede calentarse durante una cocción prolongada o su uso en el horno. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas de SPRING GRIPS.
- Retire de inmediato la sartén vacía de la estufa encendida o caliente.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la sartén no se sobrecaliente no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.
- Coloque la sartén caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- No guarde los alimentos con alto contenido de ácido o sal en la sartén.

Indicaciones para asar

- Caliente la sartén vacía a fuego medio a alto durante unos 2-3 minutos.
- Consejo: Haga una prueba de soplido. Dé unas gotas de agua a la sartén. Las gotas de agua deben silbar y resbalar. Cuando las gotas de agua se hayan evaporado, la sartén tiene la temperatura correcta para asar.
- Ahora la sartén esta lista para uso inmediato.
- Ponga suficiente grasa resistente al calor en la sartén vacía.
- Caliente la grasa solo a la temperatura requerida y añada el alimento en porciones a la sartén para que la grasa no se enfríe demasiado por el contacto con los alimentos fríos y se tuesten, además de formarse una costra de sabor fuerte.
- No le dé la vuelta a la comida hasta que pueda separarse fácilmente del fondo de la sartén.
- Después de guisar a fuego vivo, reduzca la temperatura a un nivel medio o bajo.

Indicaciones para cocinar

- La sartén es perfecta para cocinar con cuidado alimentos largos como los espárragos.
- Cocine los alimentos a nivel medio. Revise la cantidad de líquido para evitar que hierva hasta evaporarse del todo y se pegue la comida.
- Añada la sal o el concentrado de caldo en polvo solo cuando el agua hierva y remuévala cuidadosamente para que se disuelva rápidamente.

Limpieza

- La sartén no es apta para el lavavajillas. Límpiela a mano con agua caliente y un detergente suave.
- En caso de suciedad resistente, deje que esta se ablande en agua y utilice un agente de limpieza disponible comercialmente para productos de acero inoxidable resp. SPRING-COPPER Cleaner para la limpieza de superficies de cobre. Tenga en cuenta las instrucciones de aplicación correspondientes.
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Guarde la sartén de cocina siempre bien seca.

Decoloraciones

El cobre forma una pátina porque se oxida de forma natural hasta convertirse en óxido de cobre. Puede eliminar esta decoloración con nuestro limpiador SPRING-COPPER Cleaner.

Dependiendo de diversos factores como el contenido de cal en el agua, la preparación de ciertos alimentos o el uso de determinados detergentes, pueden producirse decoloraciones del acero inoxidable. Estas no afectan ni al funcionamiento, ni al resultado de la cocción o el asado. Las marcas de cal leves se pueden eliminar con una solución de vinagre y agua o ácido cítrico. Las decoloraciones de otros tipos del acero inoxidable se pueden eliminar con un agente de limpieza comercialmente disponible para productos de acero inoxidable. Para eliminar decoloraciones del cobre, utilice nuestro limpiador SPRING-COPPER Cleaner.

Piezas de repuesto

Utilice solo accesorios originales. Estos se adaptan perfectamente a la batería de cocina.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su distribuidor especializado in situ o directamente con:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Alemania

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garantía

En la fabricación de esta batería de cocina solo se utilizan materiales de alta calidad y en perfectas condiciones y se siguen siempre los últimos métodos de producción. Antes de que pueda sostenerla en sus manos, es sometida a estrictos controles de calidad, así como a una meticulosa inspección final. Por ello, Spring International GmbH le ofrece una garantía de 10 años con respecto a su funcionamiento perfecto, la calidad del material y el acabado.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando la batería de cocina junto con el comprobante de compra original. Los productos defectuosos serán reparados o reemplazados según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar la batería de cocina defectuosa por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



PROFESSIONELE
GASTRONOMISCHE
KWALITEIT

BRAADPAN CULINOX

Spring
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



BACKÖFEN
OVEN
FOUR
FORNO
HORNÓ
OVEN

10

JAAR GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



FILOSOFIE

SPRING heeft haar hart verpand aan gezelligheid en genieten!

Koken is een feest voor de zintuigen, emotionele passie en plezier, en maakt elke dag weer bijzonder. Een perfect resultaat vereist de beste ingrediënten - hoogwaardige en exclusieve levensmiddelen verdienen de best mogelijke bereiding - met SPRING.

Deze maatstaf is onze passie!

Ontwerpers en technici werken samen met gerenommeerde topkoks van over de gehele wereld om het gereedschap voor de verfijnde keuken en kokkerellen aan tafel te ontwikkelen. Designergericht ontwerp, ergonomie en inzetbaarheid voor onbezorgd dagelijks gebruik zijn de voorwaarden. De selectie van uitstekende materialen en een zorgvuldige productie op het allerhoogste technologische niveau zijn daar een onderdeel van.

Alles voor uw genot - sinds 1946.

De keuken houdt van SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

BRAADPAN CULINOX

Een briljant idee. Koper is altijd het meest edele materiaal geweest om kookpannen van te produceren. Met de CULINOX serie geeft SPRING een nieuwe interpretatie aan deze klassieker. De buitenste laag van 0,5 mm zuiver koper maakt het kookgerei tot een bijzondere blikvanger. In combinatie met ons beproefde meerlagen materiaal voldoet het aan de eisen van een moderne keuken en is het geschikt voor elk fornuis, inclusief inductie.

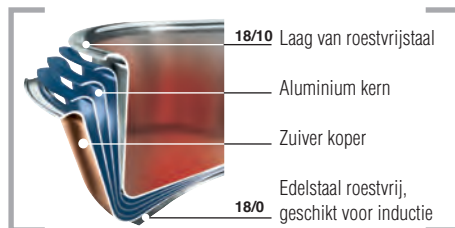
Spring
SWISS DESIGN

Gebruiksaanwijzing

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen. De eerste klas afwerking en hoogwaardige materialen voldoen aan de hoogste eisen. Neem voor langdurig kookplezier de onderstaande aanwijzingen in acht.

Materiaal

- Meerlagenmateriaal
- Warmtegeleiding van de bodem tot aan de bovenrand
- Binnenzijde van 18/10 roestvast edelstaal
- Aluminium kern
- Zuiver koper
- Bodemplaat van 18/0 roestvast edelstaal, geschikt voor inductie



Productkenmerken



Ergonomische greep constructie



Inductiebodem over het hele oppervlak



Extra groot oppervlak

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle het verpakkingsmaterialen en eventuele stickers.
- De buitenkant van de pan is voorzien van een anti-aanloplaag. Verwijder dit met heet water en een mild schoonmaakmiddel.
- Reinig de pan met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
- Uw pan is nu klaar voor gebruik.

Aanwijzingen voor het gebruik

- De pan is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie, evenals voor de oven. Gebruik voor inductie alleen 2/3 van het opgegeven maximale vermogen.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van de pan om energie te besparen.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet onder de bodem van de pan uitkomen.
- De greep niet over het fornuis uit laten steken om te voorkomen dat de pan per ongeluk van het fornuis kan worden gestoten.
- De greep kan bij een langere kooktijd of bij gebruik in de oven warm worden. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.
- Haal de lege pan direct van het ingeschakelde of hete fornuis.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pan niet oververhit raken of onopgemerkt droogkoken.
- Zet de hete pan uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Bewaar sterk zuur- of zouthoudende levensmiddelen niet in de pan.

Aanwijzingen voor het braden

- Verhit de lege pan ca. 2-3 minuten op middelhoog tot hoog temperatuur.
- Tip: Doe een spat-test - voeg een paar druppels water toe in de pan. De waterdruppels moeten sissen en er moeten waterkogeltjes ontstaan. Als deze zijn verdampt heeft de pan de juiste braadtemperatuur bereikt.
- De pan is nu klaar voor gebruik.
- Doe voldoende hoog verhitbaar vet in de lege pan.
- Verhit dit enkel tot de benodigde temperatuur en doe het te braden product in kleine porties in de pan, zodat deze door de koude levensmiddelen niet te sterk afkoelt en er zich braadaroma's en een smaakvolle korst kunnen vormen.
- Keer het product pas om als het gemakkelijk en bijna vanzelf loskomt van de bodem van de pan.
- Verlaag na het kort aanbraden de temperatuur naar de middelste of lage stand.

Aanwijzingen voor het koken

- De pan is ideaal voor het behoedzaam garen van lange levensmiddelen zoals asperges.
- Laat levensmiddelen op de middelste stand garen. Controleer de hoeveelheid vloeistof om droogkoken en aanbranden te voorkomen.
- Doe zout of bouillonblokjes altijd pas in de pan als het water kookt en roer dit meteen zorgvuldig om, zodat het snel kan oplossen.

Reiniging

- De pan mag niet worden gereinigd in de vaatwasmachine. Reinig deze met warm water en een mild afwasmiddel met de hand.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling de pan inweken en gebruik eventueel een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij edelstaal voor de reiniging van oppervlakken van roestvast edelstaal resp. SPRING-COPPER Cleaner voor de reiniging van oppervlakken van koper. Neem daarbij de gebruiksaanwijzing van deze reinigingsmiddelen in acht.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de pan altijd goed af voor het opbergen.

Verkleuringen

Koper vormt een patina omdat het van nature oxideert tot koperoxide. U kunt deze verkleuring verwijderen met onze SPRING-COPPER Cleaner.

Afhankelijk van verschillende factoren, zoals het kalkgehalte in het water, de bereiding van bepaalde gerechten of het gebruik van bepaalde reinigingsmiddelen kunnen verkleuringen van de roestvast edelstaal optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het kook- of braadresultaat. Lichte kalkvlekken kunnen met een oplossing van azijn en water of met citroenzuur worden verwijderd. Andere verkleuringen van de roestvast edelstaal kunt u met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij verwijderen. Voor het verwijderen van verkleuringen van de koper, gebruik onze SPRING-COPPER Cleaner.

Reserveonderdelen

Gebruik uitsluitend originele accessoires. Deze zijn optimaal op de pannen afgestemd.

Neem bij vragen contact op met uw vakhandel ter plaatse of direct met:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Duitsland

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

The logo for Spring SWISS DESIGN, featuring the word "Spring" in a large, white, stylized font with horizontal lines through the letters, and "SWISS DESIGN" in a smaller, white, sans-serif font below it, all set against a red background.

Garantie

Bij de fabricage van deze pannen worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over de pannen kunt beschikken, worden deze aan strenge kwaliteitscontroles alsmede aan een grondige eindcontrole onderworpen. Daarom verleent Spring International GmbH 10 jaar garantie op een foutloze werking, een perfecte kwaliteit van het materiaal en een perfecte afwerking.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar de pan samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om de defecte pan door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.