



ACHTUNG: WIRD SCHNELL HEISS!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

der von Ihnen erworbene Artikel ist aus einem **3-Schicht-Spezialmaterial** hergestellt und leitet die **Wärme** Ihres Kochfeldes sehr gut und **sehr schnell**. Aus diesem Grund wählen Sie die Temperatur den Speisen entsprechend, hier gilt "weniger ist mehr", denn die Wärme ist sehr schnell da wo Sie gebraucht wird – speziell bei Induktion! Tasten Sie sich bei den ersten Benutzungen an die richtige Wärmezufuhr heran, Sie werden von der Schnelligkeit ihrer neuen Pfanne überzeugt sein.



Bei den versiegelten Pfannen mit Wabenstruktur empfehlen wir, die Pfanne vor Gebrauch mit etwas Öl oder Fett auszureiben. Der sich so in den Waben ausbreitende Ölfilm, wir nennen das „**easy oil flow system**“, unterstützt die Antihafteigenschaft der Pfanne und die leichte Reinigung. Durch die Wabenstruktur ist die Nutzung von Küchenhelfern aus Metall kein Problem.

Sollte es doch einmal zu Rückständen kommen, ist die Reinigung wie bei einer Edelstahlpfanne möglich. Das bekannte Aufkochen von 1 Teil Zitronensäure oder Essigessenz mit 9 Teilen Wasser löst die Rückstände vor dem Spülen.

Sollten Sie dazu Fragen haben, wenden Sie sich gerne an uns.

Email: kundenservice@berndes.com



ATTENZIONE: SI SCALDA RAPIDAMENTE!



ATTENTION: LA POELE CHAUFFE RAPIDEMENT

Caro cliente,

L'articolo che avete acquistato è fatto di un **materiale speciale**

a 3 strati e conduce il **calore** del vostro piano cottura molto bene e **molto rapidamente**. Per questo motivo vi consigliamo di optare sempre per una forza della fiamma molto più bassa rispetto a quella che utilizzate normalmente a parità di pietanza. Con l'utilizzo noterete la capacità di riscaldamento della vostra nuova padella.

Per gli articoli rivestiti con struttura a nido d'ape consigliamo sempre di ungere la padella con un filo di olio. La struttura „**easy oil flow system**“ permetterà una perfetta distribuzione favorendo la cottura e l'antiaderenza. La struttura a nido d'ape permette l'utilizzo di utensili da cucina in metallo.

Se ci sono residui la pentola può essere pulita allo stesso modo di una normale pentola inox. Nel caso di residui più difficili, prima del lavaggio consigliamo di far bollire nella pentola una miscela di 9 parti di acqua e una parte di aceto o succo di limone.

Se avete domande, non esitate a contattarci.

Email: servizio-italia@berndes.com



Chère cliente, cher client,

L'article que vous avez acheté est fabriqué dans un

matériau spécial à 3 couches et conduit très bien et **très rapidement** la **chaleur** de votre plaque de cuisson. Pour cette raison, nous vous conseillons de toujours opter pour une intensité de flamme bien inférieure à celle que vous utilisez habituellement pour le même plat. À l'usage, vous remarquerez la capacité de chauffage de votre nouvelle casserole.

Pour les articles recouverts d'une structure en nid d'abeille, nous recommandons toujours de graisser la poêle avec un filet d'huile. La structure „**easy oil flow system**“ permettra une répartition parfaite, favorisant la cuisson et anti-adhérente. La structure en nid d'abeille permet l'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal.

S'il y a des résidus, la casserole peut être nettoyée de la même manière qu'une casserole en acier inoxydable normale. Dans le cas de résidus plus difficiles, avant le lavage, nous vous recommandons de faire bouillir un mélange de 9 parties d'eau et une partie de vinaigre ou de jus de citron dans la casserole.

Si vous avez des questions à ce sujet, n'hésitez pas à nous contacter.

Email: customer-service@berndes.com



QUALITY MAKES THE DIFFERENCE. SINCE 1921

www.berndes.com



QUALITY MAKES THE DIFFERENCE. SINCE 1921

www.berndes.com



ATTENTION: HEATS UP QUICKLY!

Dear customer,

the item you have purchased is made of a **3-layer special material** and conducts the **heat** of your hob very well and **very quickly**. For this reason, select the temperature according to the food; „less is more“ applies here, because the heat is very quickly where it is needed – especially with induction! Feel your way to the correct heat input during the first few uses, you will be convinced by the speed of your new cookware.



For the coated pans with honeycomb structure, we recommend rubbing the pan with a little oil or fat before use. The oil film that spreads in the honeycombs in this way, which we call the „**easy oil flow system**“, supports the non-stick properties of the pan and easy cleaning. The honeycomb structure makes it easy to use metal kitchen utensils.

If residues do occur, the pan can be cleaned in the same way as a stainless steel pan. The well-known boiling of 1 part citric acid or vinegar essence with 9 parts water dissolves the residues before rinsing.

If you have any questions, please do not hesitate to contact us.

Email: customer-service@berndes.com

