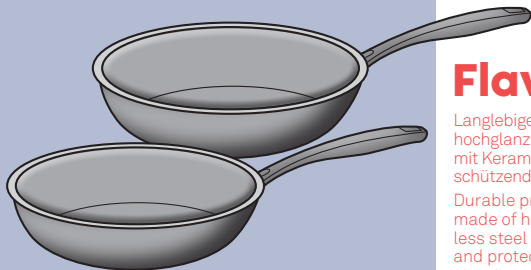


kela

Feel at home.

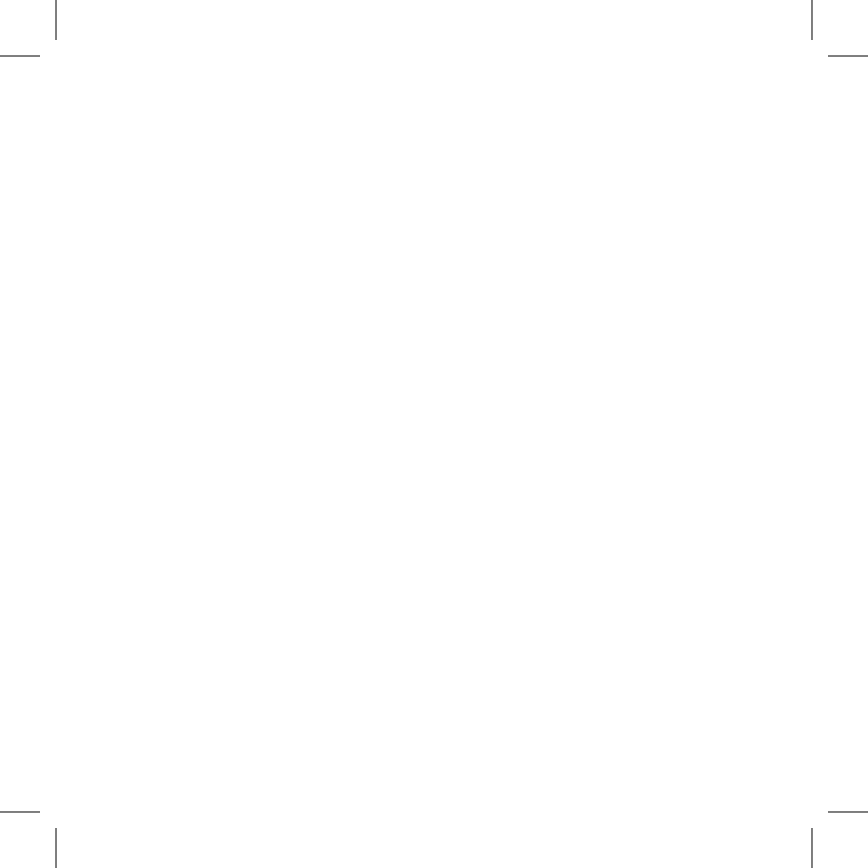


Flavoria

Langlebige Profiqualität aus hochglanzpoliertem Edelstahl mit Keramikversiegelung und schützender Wabenstruktur.

Durable professional quality made of high-polished stainless steel with a ceramic seal and protective honeycomb structure.

Qualité professionnelle durable en acier inoxydable haute brillance avec vitrification céramique et structure protectrice en nid d'abeille.



D Maximale Temperaturen Flavoria

E Maximum temperature of Flavoria

F Températures maximales Flavoria

E Temperaturas máximas Flavoria

P Temperaturas máximas Flavoria

I Temperature massima Flavoria

NL Maximale temperaturen Flavoria

FIN Maksimilämpötilat Flavoria

GR Μέγιστες θερμοκρασίες Flavoria

TK Flavoria maksimum sıcaklıklar

AR درجة الحرارة القصوى لـ Flavoria

RU Максимальные температуры Flavoria

UA Максимальні температури для Flavoria

PL Maksymalne temperatury – Flavoria

CZ Maximální teploty Flavoria

SK Maximálne teploty Flavoria

SLO Maksimalne temperature Flavoria

HR Maksimalne temperature Flavoria

RO Temperaturi maxime Flavoria

BG Максимални температури Flavoria

CN 最高温度 Flavoria



Oven



Electric



Glass ceramic



Gas



Halogen



Induction



10202



10203

260 °C

D

Sehr geehrter kela-Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres kela Qualitätsprodukts.

Damit Sie über viele Jahre Freude daran haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zum sicheren Gebrauch sowie die Pflege- und Reinigungshinweise.

Eigenschaften

Bratpfanne Flavoria aus Edelstahl mit PFAS-freier Keramikversiegelung mit Wabenstruktur für maximale Langlebigkeit und hervorragendem Antihafteffekt. Höchstmögliche Kratzfestigkeit durch überstehende schützende Struktur über der Versiegelung. Hierdurch ist die Verwendung von Kochutensilien auch aus Metall möglich. Der Pfannenkörper besteht aus einem durchgehendem 3-Schichtmaterial. Zwischen den Edelstahlschichten liegt der Aluminiumkern, dieser ermöglicht eine optimale Wärmeverteilung über die Bodenfläche hinaus bis in die Pfannenwand. Durch die schnelle Wärmeleitfähigkeit ist die Pfanne besonders gut geeignet für alles, was bei hohen Temperaturen scharf angebraten wird, wie z.B. Steaks.

Vorzüge

- Aus rostfreiem Edelstahl 18/10 gefertigt.
- Backofenfest bis 260 °C, formstabil, robust und pflegeleicht
- Kratzfest und langlebig
- Spülmaschinengeeignet
- Für alle Herdarten geeignet – auch für Induktion.
- 5 Jahre Garantie

Hinweise zum sicheren Gebrauch

- Entfernen Sie zuerst vorhandene Aufkleber.
- Waschen Sie das Geschirr gründlich in warmem Spülwasser und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- Durch die überstehende schützende Struktur über der Versiegelung ist die Pfanne besonders kratzfest. Daher ist der Einsatz von Kochutensilien aus Metall möglich. Bitte achten Sie darauf keine spitzen Gegenstände zu verwenden, denn diese können trotz der schützenden Struktur die Versiegelung punktuell zerstören.
- Erhitzen Sie das Produkt niemals für längere Zeit ohne Inhalt: Überhitzungsgefahr!

- Bei der ersten Verwendung die Innenseite der Pfanne mit etwas Öl ausreiben. Dieser Vorgang sollte von Zeit zu Zeit wiederholt werden, dies erhält die Antihafteigenschaften.
- Die Pfanne ist backofenfest bis 260 °C. Ab Temperaturen von 220 °C kann es an der Edelstahloberfläche zu Verfärbungen kommen, was jedoch nicht die Funktion des Produktes beeinträchtigt.
- Bei der Verwendung im Backofen benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Handgriffe dürfen sich nicht über erhitzten Herdplatten befinden: Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie das Koch-/Bratgeschirr bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt. Von Kindern fernhalten.
- Achten Sie auf einen besonders vorsichtigen Umgang mit heißem Fett.
- Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser.
- Nehmen Sie zum Löschen eine Decke und ersticken Sie die Flammen.

Hinweis für Elektroherde

Zur besseren Ausnutzung der Energie sollte der Durchmesser der Herdplatte dem des Koch- u. Bratgeschirrbodens entsprechen.

Hinweis für Induktionsherde

Der Induktionsherd ist eine äußerst schnelle Wärmequelle.

Vermeiden Sie das Erhitzen des Koch-/Bratgeschirrs ohne Inhalt, da es durch Überhitzung beschädigt werden kann. Bei hoch eingestellten Temperaturstufen kann ein Summton ertönen, der technisch bedingt ist. Der Durchmesser des Koch-/Bratgeschirrbodens muss mit der Kochfeldgröße des Induktionsherdes übereinstimmen. Besonders bei zu kleinen Bodendurchmessern besteht die Möglichkeit, dass das Magnetfeld des Herdes nicht anspricht.

Pflege- und Reinigungshinweise

Kochgeschirr mit Keramikbeschichtung ist sehr pflegeleicht. Pfanne vor der Reinigung abkühlen lassen. Reinigen Sie diese im warmen Spülwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm oder eine Spülbürste (keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme!). Verwenden Sie zum Reinigen der Pfanne keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Geringe Flecken und Verfärbungen nach einiger Zeit sind normal und können in heißem Wasser eingeweicht und mit einer Spülbürste oder einem weichen Schwamm oder Tuch entfernt werden. Trocknen Sie das Ge-

geschirr immer sorgfältig ab damit keine Kalkflecken entstehen können. Wir empfehlen die Reinigung von Hand. Eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine ist möglich, kann aber mit der Zeit zu einer Reduktion der Antihafteffekt führen.

Tipps für die Reinigung in der Spülmaschine

Flugrost kann in der Spülmaschine auf das Edelstahlgeschirr übertragen werden. Sollte dieser nicht sofort nach dem Spülvorgang entfernt werden, können Korrosionsschäden entstehen.

Möglichst gleich nach dem Reinigungsvorgang das Geschirr aus der Spülmaschine nehmen und abtrocknen. In feuchtem Zustand können sich sonst Flecken bilden, die aber die Produkteigenschaft nicht beeinflussen.

GB

Dear kela customer,

Congratulations on the purchase of your quality kela product.

So that you can enjoy your purchase for many years, please read the following product information, notes on safe use and the care and cleaning instructions.

Features

Flavoria stainless steel frying pan with a PFAS-free ceramic seal with a honeycomb structure for maximum durability and an excellent non-stick effect. Outstanding scratch resistance due to the protective structure above the seal. This also allows the use of metal cooking utensils. The body of the pan consists of a continuous 3-layer material. Between the stainless steel layers there is an aluminium core, which enables optimum heat distribution over the pan base to the pan wall. Due to its fast thermal conductivity, the pan is particularly suitable for everything that is seared at high temperatures, such as steaks.

Benefits

- Manufactured from 18/10 stainless steel
- Ovenproof up to 260 °C, rigid, robust and easy to clean
- Scratch-resistant and durable
- Dishwasher-safe

- Suitable for all hob types – including induction
- 5 year guarantee

Notes on safe use

- First remove the adhesive label.
- Thoroughly wash the pan in hot soapy water and dry it carefully.
- Due to the overlaid protective structure above the seal, the pan is particularly scratch-resistant. This means that metal cooking utensils can be used. Please make sure that you do not use pointed objects as these may destroy the seal despite the protective structure.
- Never heat an empty pan for a long period: risk of overheating!
- Rub a little oil into the inside of the pan when using it for the first time. This process should be repeated from time to time as this will preserve the non-stick properties.
- The pan is ovenproof up to 260 °C. From temperatures of 220 °C, discolouration may occur on the stainless steel surface, but this does not affect the function of the product.
- When using the product in the oven, use potholders or oven gloves.
- Handles must not be positioned above hot rings on the hob: risk of burning!
- Do not leave pots and pans unattended during use. Keep out of the reach of children.
- Take particular care when using hot fat.
- Never use water to extinguish burning fat.
- To extinguish burning fat, cover the pan to suffocate the flames.

Note for electric hobs

To make better use of energy, the diameter of the hob ring should match that of the base of the pot or pan.

Note for induction hobs

An induction hob is an extremely rapid source of heat.

Do not heat empty pots and pans as these can be damaged through overheating.

At high temperatures you may hear a buzzing sound; this is due to the technology.

The diameter of the base of the pot or pan must match the size of the cooktop on the induction hob. If the base diameter is too small, in particular, it may be the case that the hob's magnetic field is not activated.

Care and cleaning

SPots and pans with a ceramic coating are very easy to clean. Allow the pan to cool down before cleaning it. Clean it in warm water with a non-abrasive sponge or a washing-up brush (no steel wool or scouring pads!). Do not use aggressive or abrasive cleaning products to clean the pan. Small marks and discolouration after some time are normal and can be soaked in hot water and removed with a washing-up brush or a soft sponge or cloth. Always dry the pan carefully so that no limescale marks can occur. We recommend cleaning it by hand. It is possible to clean it in the dishwasher, but over time this can lead to a reduction in the non-stick effect.

Tips for cleaning in the dishwasher

A rust film can be transferred to the stainless steel pan in the dishwasher. If this is not removed immediately at the end of the dishwasher cycle, it may lead to corrosion damage.

Take the product out of the dishwasher as soon as possible after the end of the cycle and dry it. If left to dry naturally, spots can form, although these do not affect the function of the product.

F

Chère cliente, cher client kela,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre produit de qualité, kela. Pour profiter longtemps des avantages de votre produit, veuillez lire attentivement les informations suivantes concernant les produits, les consignes de sécurité, ainsi que les consignes d'entretien et de nettoyage.

Propriétés

Poêle à frire Flavia en acier inoxydable avec vitrification céramique exempte de PFAS en structure nid d'abeille pour une longévité maximale ainsi qu'un excellent effet antiadhésif. Résistance maximale aux rayures grâce à une structure protectrice surélevée au-dessus du revêtement. Ainsi, l'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal est également possible. Le corps de la poêle est composé d'un matériau triple couche continu. Le noyau en aluminium se trouve entre les couches d'acier inoxydable et permet une répartition optimale de la chaleur au-delà de la surface du fond, allant jusque dans la paroi de la poêle. Grâce à la conductivité thermique

rapide, la poêle est particulièrement bien adaptée à tout ce qui est saisi à feu vif à des températures élevées, comme les steaks.

Avantages

- En acier inoxydable 18/10.
- Allant au four jusqu'à 260 °C, indéformable, robuste et facile d'entretien
- Résistante aux rayures et durable
- Convient au lave-vaisselle
- Adaptée à tous les types de cuissons, y compris les plaques à induction.
- 5 ans de garantie

Consignes de sécurité

- Retirez tous les autocollants présents.
- Lavez soigneusement le matériel de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
- Grâce à la structure protectrice surélevée au-dessus du revêtement, la poêle est particulièrement résistante aux rayures. C'est pourquoi l'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal est possible. Veillez à ne pas utiliser d'objets pointus, car ces derniers peuvent détruire le revêtement par endroits, malgré la structure protectrice.
- Ne pas mettre en route le matériel de cuisson sans contenu : risque de surchauffe !
- Lors de la première utilisation, frottez l'intérieur de la poêle avec un peu d'huile. Cette opération doit être répétée de temps en temps, cela permet de conserver les propriétés antiadhésives.
- La poêle peut passer au four jusqu'à 260 °C. À partir de 220 °C, des décolorations peuvent se produire à la surface de l'acier inoxydable, mais cela n'affecte en rien la fonctionnalité du produit.
- En cas d'utilisation au four, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Les poignées ne doivent pas se trouver au-dessus des feux de cuisinière : risque de brûlures !
- Ne pas laisser le matériel de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation. Tenir hors de portée des enfants.
- Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez de l'huile chaude.
- Ne jamais éteindre de l'huile brûlante avec de l'eau.
- Utilisez une couverture et étouffez les flammes.

Consigne pour les cuisinières électriques

Pour une bonne répartition de l'énergie, le diamètre de la plaque de cuisinière doit correspondre au diamètre d e l'accessoire de cuisson.

Consigne pour les plaques à induction

La plaque à induction est une source de chaleur extrêmement rapide.

Evitez de chauffer le matériel de cuisson sans contenu, sinon il pourrait être endommagé en raison de la surchauffe. Pour des raisons techniques, un signal sonore peut être émis en cas de niveaux de température élevés.

Le diamètre du matériel de cuisson utilisé doit correspondre au diamètre du champ de indiqué sur la plaque à induction. En particulier dans le cas de petits diamètres , il peut arriver que le champ magnétique de la cuisinière ne se mette pas en marche.

Consignes d'entretien et de nettoyage

Le matériel de cuisson avec son revêtement céramique est très facile à entretenir.

Laisser refroidir la poêle avant le nettoyage. Nettoyez-la dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge non abrasive ou une brosse à vaisselle (pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive !). N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour nettoyer la poêle. Les petites taches et décolorations qui apparaissent après un certain temps sont normales et peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse à vaisselle, d'une éponge ou d'un chiffon doux après avoir fait tremper dans de l'eau chaude. Séchez toujours soigneusement la vaisselle afin d'éviter l'apparition de taches de calcaire. Nous recommandons le nettoyage à la main. Un nettoyage au lave-vaisselle est possible, mais peut entraîner avec le temps une réduction de l'effet antiadhésif.

Astuces de nettoyage au lave-vaisselle

Des dépôts de rouille peuvent être propagés sur la vaisselle en acier inoxydable. Si cette rouille n'est pas nettoyée immédiatement après le rinçage, des dommages peuvent survenir en raison de la corrosion.

Il convient autant que possible de retirer et de sécher Le matériel de cuisson immédiatement après le nettoyage dans le lave-vaisselle. Dans le cas contraire, des taches peuvent se former sur le produit humide, taches qui n'ont cependant pas d'effet sur les propriétés du produit.

E

Estimado cliente de kela:

Le felicitamos por la compra de un producto de calidad de kela. Para que pueda disfrutarlo durante mucho tiempo, lea la información del producto, las observaciones sobre el uso seguro y las indicaciones de mantenimiento y limpieza que aparecen a continuación.

Propiedades

Sartén Flaviora de acero inoxidable con revestimiento cerámico sin PFAS con estructura de panal de abeja para una máxima durabilidad y un excelente efecto antiadherente. Máxima resistencia al rayado gracias a la estructura protectora que sobresale por encima del sellado. Esto significa que también pueden utilizarse utensilios de cocina metálicos. El cuerpo de la sartén está formado por un material continuo de 3 capas. El núcleo de aluminio se encuentra entre las capas de acero inoxidable, lo que permite una distribución óptima del calor desde la superficie de la base hasta la pared de la sartén. Gracias a su rápida conductividad del calor, la sartén es especialmente adecuada para todo lo que deba freírse con intensidad a altas temperaturas, como los bistecs.

Ventajas

- Material de acero inoxidable 18/10
- Apto para el horno hasta 260 °C, no se deforma, robusto y fácil de limpiar
- Resistente a los arañazos y duradero
- Apto para lavavajillas
- Para todos los tipos de placas - también inducción.
- 5 años de garantía

Observaciones sobre un uso seguro

- Primero quite todos los adhesivos.
- Lave la batería debidamente con agua jabonosa caliente y séquela con cuidado.
- La estructura protectora que sobresale por encima del sellado hace que la sartén sea especialmente resistente a los arañazos. Esto permite utilizar utensilios de cocina metálicos. No deben emplearse objetos punzantes, ya que pueden dañar el sellado en algunos puntos a pesar de la estructura protectora.
- No caliente el producto durante mucho tiempo sin contenido: peligro de sobrecalentamiento.

- Al usarlas por primera vez, unte el interior de la sartén o cazuela con un poco de aceite. Conviene repetir este procedimiento de vez en cuando para mantener las propiedades antiadherentes.
- La paella es apta para el horno hasta 260 °C. A partir de temperaturas de 220 °C, puede producirse decoloración en la superficie de acero inoxidable, pero esto no afecta al funcionamiento del producto.
- Si utiliza el producto en el horno, use agarradores o guantes para horno.
- Las asas no deben estar sobre placas de cocción calientes: peligro de quemaduras.
- No deje las ollas y sartenes sin vigilancia durante el uso. Mantener alejado de los niños.
- La manipulación de aceite caliente requiere mucho cuidado.
- Nunca apague aceite ardiendo con agua.
- Use una manta y ahogue las llamas para apagar el fuego.

Consejos para cocinas eléctricas

Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa eléctrica debe coincidir con la base de las ollas y sartenes.

Consejos para cocinas de inducción

La placa de inducción es una fuente de calor extraordinariamente rápida. Evite calentar las ollas o sartenes sin contenido, pues podrían dañarse debido al sobrecalentamiento. Si los niveles de temperatura son muy elevados puede originarse un zumbido causado por motivos técnicos.

El diámetro de la base de sus ollas o sartenes debe coincidir con el tamaño de la placa de cocción de inducción. Si el diámetro de la base es demasiado pequeño, existe la posibilidad de que no se active el campo magnético de la placa.

Indicaciones de mantenimiento y limpieza

La batería de cocina con recubrimiento de cerámica es muy fácil de limpiar. Deje que la paella caliente se enfríe antes de limpiarla. Para la limpieza, utilice agua tibia y una esponja no abrasiva o un cepillo de fregar (¡no utilice lana de acero ni estropajos!). No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar la sartén o cazuela. Las manchas ligeras y la decoloración al cabo de un tiempo de uso son normales y pueden remojar en agua caliente para limpiarse con un cepillo de fregar, una esponja o paño suave. Seque siempre bien la vajilla para evitar que aparezcan manchas de cal. Recomendamos una limpieza manual. La limpieza en el

lavavajillas es posible, pero puede reducir el efecto antiadherente con el tiempo.

Consejos para la limpieza en el lavavajillas

El óxido externo de otros productos puede traspasar a la batería de cocina de acero inoxidable en el lavavajillas. Si no puede eliminarse inmediatamente después del proceso de lavado, pueden producirse daños por corrosión. Si es posible, saque la batería de cocina del lavavajillas justo después del proceso de lavado y séquela. En estado húmedo pueden producirse manchas que no influyen en las propiedades del producto.

P

Caro cliente kela,

Parabéns pela compra do seu produto de qualidade kela. De forma a que possa usufruir dele durante muitos anos, leia por favor as seguintes informações do produto, indicações para a sua utilização segura e instruções para o cuidado e limpeza.

Características

Frigideira Flavoria em aço inoxidável com revestimento cerâmico sem PFAS com estrutura alveolar para máxima durabilidade e excelente efeito antiaderente. Máxima resistência aos riscos graças à estrutura de proteção saliente sobre o revestimento. Isto significa que também podem ser utilizados utensílios de cozinha metálicos. O corpo da frigideira é constituído por um material contínuo de 3 camadas. O núcleo de alumínio encontra-se entre as camadas de aço inoxidável, permitindo uma distribuição ótima do calor pela superfície da base e pela parede da frigideira. Graças à sua rápida condutividade térmica, a frigideira é particularmente adequada para tudo o que precisa de ser grelhado a altas temperaturas, como os bifes.

Vantagens

- Fabricados em aço inoxidável 18/10.
- Resistente ao forno até 260 °C, design estável, robusto e fácil de limpar
- Resistente a riscos e duradouro
- Adequado para máquina de lavar loiça
- Indicado para todos os tipos de fogão, mesmo placas de indução.
- Garantia de 5 anos

Instruções para uma utilização segura

- Em primeiro lugar, remova os autocolantes existentes.
- Lave a panela com bastante água morna e seque cuidadosamente.
- A estrutura de proteção saliente sobre o revestimento torna a frigideira particularmente resistente a riscos. Por isso é possível a utilização de utensílios de cozinha metálicos. Tenha cuidado para não utilizar objetos pontiagudos, pois estes podem danificar o revestimento em alguns locais, apesar da estrutura de proteção.
- Nunca aqueça o produto durante muito tempo sem conteúdo: Perigo de sobreaquecimento!
- Aquando da primeira utilização, esfregue a parte interior da frigideira com um pouco de óleo. Este processo deve ser repetido de vez em quando, para manter as propriedades antiaderentes.
- A frigideira é resistente ao forno até 260 °C. A partir de temperaturas de 220 °C, pode ocorrer uma descoloração na superfície de aço inoxidável, mas isso não afeta o funcionamento do produto.
- Durante a utilização no forno, utilize pegas de cozinha ou luvas de forno.
- As pegas não se devem encontrar sobre placas de fogão aquecidas: Perigo de queimaduras!
- Durante a sua utilização, nunca deixe a panela/frigideira sem vigilância. Manter afastado das crianças.
- Tenha especial cuidado ao manusear gordura quente.
- Nunca tente apagar gordura a arder com água.
- Para extinguir as chamas, utilize uma tampa e abafe-as.

Instruções para fogões elétricos

Para um melhor aproveitamento da energia, o diâmetro da placa deverá corresponder ao da base da panela ou frigideira.

Instruções para placas de indução

A placa de indução é uma fonte de calor extraordinariamente rápida. Evite aquecer a panela/frigideira sem conteúdo, visto que pode danificar-se devido a sobreaquecimento. Nos níveis de temperatura mais altos, pode soar um sinal acústico devido a fatores técnicos.

O diâmetro da base da panela/frigideira deve coincidir com as dimensões da base da placa. Especialmente em casos de diâmetro reduzido da base, existe a possibilidade do campo magnético do fogão não ativar.

Instruções de cuidado e limpeza

Os utensílios de cozinha com revestimento cerâmico são muito fáceis de limpar. Deixe arrefecer a frigideira antes da limpeza. Lave-a em água morna com detergente da louça, com uma esponja não abrasiva ou com uma escova de lavar louça (nunca utilize palha de aço ou esfregões!). Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar a frigideira. É normal que surjam pequenas manchas e descolorações ao fim de algum tempo, que podem ser mergulhadas em água quente e removidas com uma escova de lavar louça, com uma esponja ou um pano macio. Seque sempre a louça com cuidado, para evitar manchas de calcário. Recomendamos a limpeza à mão. A limpeza na máquina de lavar louça é possível, mas pode levar a uma redução do efeito antiaderente ao longo do tempo.

Recomendações para a limpeza na máquina de lavar louça

A ferrugem instantânea pode ser transferida para a louça de aço inoxidável na máquina de lavar louça. Caso esta não seja imediatamente removida após a lavagem, podem ocorrer danos causados por corrosão.

Retirar a panela da máquina e secar, se possível imediatamente após o final da lavagem. Quando húmidos, podem formar-se manchas no produto que, no entanto, não comprometem as suas características.

I Gentile cliente kela,
complimenti per l'acquisto del prodotto di qualità kela. Per fare in modo che questi prodotti durino il più a lungo possibile, si consiglia di leggere le seguenti informazioni, con suggerimenti riguardanti un sicuro utilizzo, nonché consigli sulla cura e sulla pulizia dei prodotti.

Proprietà

Padella Flavoria in acciaio inox con sigillatura in ceramica senza PFAS con struttura a nido d'ape, per la massima durata e un sorprendente effetto antiaderente. Elevatissima resistenza ai graffi grazie alla struttura di protezione che sporge sopra la sigillatura. In questo modo è possibile anche l'utilizzo di utensili da cucina in metallo. Il corpo della padella è costituito da materiale continuo a tre strati. Tra gli strati di acciaio inox si trova il cuore in alluminio, che consente una distribuzione del calore

ottimale su tutta la superficie del fondo, fino al bordo. Grazie all'alta conducibilità termica, la padella è particolarmente adatta ai cibi da rosolare alle alte temperature, come le bistecche.

Vantaggi

- Realizzato in acciaio inox 18/10.
- Resistente in forno fino a 260°C, indeformabile, robusta e di facile manutenzione
- Resistente ai graffi e duratura
- Lavabile in lavastoviglie
- Per tutti i tipi di fornelli, anche a induzione.
- 5 anni di garanzia

Suggerimenti per un sicuro utilizzo

- Rimuovere prima eventuali etichette.
- Lavare a fondo il recipiente in acqua calda, risciacquandolo, e asciugarlo con cura.
- Padella con una particolare resistenza antigraffio grazie alla struttura di protezione che sporge sopra la sigillatura. È così possibile impiegare utensili da cucina in metallo. Fare attenzione a non utilizzare oggetti appuntiti: nonostante la struttura di protezione, la punta potrebbe danneggiare la sigillatura.
- Non riscaldare mai il prodotto per lungo tempo senza niente dentro: pericolo di surriscaldamento!
- Al primo utilizzo, sfregare l'interno della padella con un po' d'olio. Questa operazione deve essere ripetuta di tanto in tanto, poiché così si ottiene l'antiaderenza.
- La padella è resistente in forno fino a una temperatura di 260°C. A partire dai 220 °C è possibile che sulla superficie di acciaio inox si formino alterazioni cromatiche, cosa che comunque non compromette la funzionalità del prodotto.
- Se si utilizza in forno, utilizzare presine o guanti per ritirare dal forno.
- I manici non devono trovarsi sopra piastre riscaldate: pericolo di ustioni!
- Non lasciare incustodita la batteria da cucina durante l'uso. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Prestare particolare attenzione quando si movimentano alimenti grassi caldi.
- Non estinguere mai con acqua il grasso che brucia.
- Se si verifica un inizio di incendio, prendere una coperta e soffocare le fiamme.

Suggerimento per cucine elettriche

Per una migliore utilizzazione di energia, il diametro della piastra calda dovrebbe essere equivalente a quello del fondo della batteria da cucina.

Suggerimento per piani di cottura a induzione

Il piano di cottura a induzione rappresenta una sorgente di calore estremamente rapida. Evitare il riscaldamento della batteria per cucina senza niente dentro, in quanto potrebbe danneggiarsi a causa del surriscaldamento. A livelli di temperatura alta, è presente la funzione tecnica di un segnale che viene emesso.

Il diametro del fondo della batteria da cucina deve essere equivalente alle dimensioni dei fornelli del piano di cottura a induzione. Soprattutto in caso di diametri della base troppo piccoli, esiste la possibilità che il campo magnetico del piano di cottura non funzioni.

Consigli sulla cura e sulla pulizia

La manutenzione del pentolame con rivestimento ceramico è molto facile. Prima di pulire, lasciare raffreddare la pentola. Sciacquarla con acqua calda utilizzando una spugna non abrasiva o una spazzola per lavare le stoviglie (non lana d'acciaio o spugnette abrasive!). Per la pulizia della pentola non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi. Piccole macchie e alterazioni cromatiche dopo qualche tempo sono normali e possono essere rimosse lasciando la padella in ammollo in acqua molto calda e passando una spazzola per lavare le stoviglie oppure una spugna morbida o un panno. Asciugare sempre con cura la stoviglia, per evitare che si formino macchie di calcare. Si consiglia la pulizia manuale. La pulizia in lavastoviglie è possibile, ma con il tempo può provocare una riduzione dell'effetto antiaderente.

Consigli per la pulizia in lavastoviglie

Se messo in lavastoviglie, l'acciaio inox può arrugginire. Se non fosse possibile eliminarla subito dopo la fase di lavaggio, potrebbero insorgere danni da corrosione. Possibilmente subito dopo il processo di pulizia, è necessario estrarre il contenitore dalla lavastoviglie e farlo asciugare. In condizioni di umidità possono altrimenti formarsi macchie che non influenzano comunque le proprietà del prodotto.

NL

Geachte kela-klant,

Hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van een kela kwaliteitsproduct.

*Om er zeker van te zijn dat u jarenlang plezier heeft van uw aanschaf, verzoe-
ken wij u de volgende productinformatie, informatie over veilig gebruik en de
instructies voor onderhoud en reiniging zorgvuldig door te nemen.*

Eigenschappen

Braadpan Flavoria van RVS met PFAS-vrije keramische coating met honingraats-
structuur voor maximale levensduur en uitstekende anti-aanbakwerking. Zeer goede
krasbestendigheid door extra overstaande, beschermende structuur buiten de
coating. Hierdoor is ook gebruik van metalen kookgerei mogelijk. De pan zelf bestaat
volledig uit 3-laags materiaal. Tussen de RVS-lagen is een aluminiumkern aange-
bracht die zorgt voor een optimale warmteverdeling over het bodemvlak en de wand
van de pan. Door de snelle warmtegeleiding is de pan bijzonder goed geschikt voor
alles wat snel bij een hoge temperatuur aangebraden moet worden zoals bv. steaks.

Voordelen

- Gemaakt van RVS 18/10.
- Geschikt voor gebruik in de oven tot 260 °C, vormvast, robuust en eenvoudig te
onderhouden
- Krasbestendig en duurzaam
- Geschikt voor de afwasmachine.
- Geschikt voor alle soorten kookplaten en fornuizen – ook inductie.
- 5 jaar garantie

Opmerking over veilig gebruik

- Verwijder eerst alle stickers.
- Was de pannen grondig af in warm afwaswater en droog alles zorgvuldig af.
- Door de buiten de coating overstaande, beschermende structuur, is de pan
bijzonder krasbestendig. Hierdoor is gebruik van metalen kookgerei mogelijk. Let
erop dat er geen scherpe voorwerpen gebruikt mogen worden omdat hiermee de
coating, ondanks de beschermende structuur, plaatselijk beschadigd kan worden.
- Verhit het product nooit gedurende langere tijd zonder inhoud: gevaar voor overver-
hitting!

- Wrijf de pan bij het eerste gebruik in met een beetje olie. Dit moet af en toe worden herhaald om de anti-aanbakeigenschappen in stand te houden.
- De pan is geschikt voor gebruik in de oven tot 260 °C. Bij een temperatuur hoger dan 220 °C kunnen er verkleuringen aan het RVS oppervlak ontstaan. Dit heeft echter geen invloed op de werking van het product.
- Bij gebruik in de oven moet u gebruik maken van pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Handgrepen mogen zich niet boven verhitte kookplaten bevinden: gevaar voor brandwonden!
- Laat kook- en braadpannen tijdens gebruik niet zonder toezicht. Uit de buurt van kinderen houden.
- Let op dat u bijzonder voorzichtig moet omgaan met heet vet.
- Brandend vet mag nooit met water worden geblust.
- Maak voor het blussen gebruik van een blusdeken om de vlammen te verstikken.

Opmerkingen over elektrische fornuizen

Om beter gebruik te maken van de energie moet de diameter van de kookplaat overeenkomen met de diameter van de bodem van de kook- of braadpan.

Opmerkingen over inductiefornuizen

De inductiekookplaat is een bijzonder snelle warmtebron.

Voorkom het verhitten van kook- en braadpannen zonder inhoud omdat deze door oververhitting kunnen worden beschadigd. Bij een hoog ingestelde temperatuur kan er door technische oorzaken een zoemend geluid klinken.

De diameter van de bodem van de kook- of braadpan moet overeenkomen met de diameter van het kookveld van een inductiekookplaat. In het bijzonder bij een te kleine diameter bestaat de mogelijkheid dat het magnetisch veld van het fornuis niet reageert.

Onderhoud en reiniging

Kookpannen met anti-aanbaklaag zijn zeer eenvoudig te onderhouden. Pan vóór reiniging af laten koelen. De pan kan in warm afwaswater met een niet-schurende spons of een afwasborstel (geen staalwol of schuurspons!) worden gereinigd. Gebruik voor het reinigen van de pan geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Kleine vlekjes en verkleuringen na enige tijd zijn normaal. Deze kunnen in heet water worden ingeweekt en met een afwasborstel of een zachte spons of doek worden

verwijderd. Droog de pannen altijd zorgvuldig af zodat er geen kalkvlekken kunnen ontstaan. Wij adviseren reinigen met de hand. Reinigen in de vaatwasser is mogelijk, dit kan echter na verloop van tijd de werking van de anti-aanbaklaag aantasten.

Tips voor het reinigen in de afwasmachine

Corrosie aan ander servies kan in de afwasmachine op RVS-pannen worden overgedragen. Wanneer dit niet direct na het afwassen wordt verwijderd, kan er corrosieschade ontstaan.

Verwijder het servies zo snel mogelijk na het afwassen uit de machine en droog het zorgvuldig na. Wanneer het servies vochtig blijft kunnen er vlekken ontstaan die echter geen invloed hebben op de eigenschappen van het product.

FIN

Hyvä kela-asiakas

Kiitos, että ostit laadukkaan kela-tuotteen. Voit pidentää tuotteen käyttöikää lukemalla seuraavat tuotetiedot, käyttöohjeet sekä hoito- ja puhdistusohjeet.

Ominaisuudet

Teräksinen paistinpannu PFAS-vapaalla keraamisella pinnoitteella sekä kenno-rakenteella, joka takaa pitkän käyttöiän ja erinomaisen tarttumattomuuden. Paras mahdollinen naarmunkestävyys pinnoitteen päällä olevan suojaavan rakenteen ansiosta. Siten metallisten keittiövälineiden käyttö on mahdollista. Pannun runko koostuu yhtenäisestä 3-kerroksisesta materiaalista. Teräskerrosten välillä on alumiiniydin, joka mahdollistaa optimaalisen lämmön jakautumisen pohjaa pitkin pannun seinämiin. Nopean lämmönjohtavuuden ansiosta pannu sopii erityisen hyvin korkeissa lämpötiloissa paistettaville tuotteille, kuten pihveille.

Edut

- Valmistettu ruostumattomasta teräksestä (18/10)
- Uuninkestävä 260 °C:een asti, muotonsa pitävä, kestävä ja helppohoitoinen
- Naarmunkestävä ja pitkäikäinen
- Astianpesukoneen kestävä
- Sopii kaikille liesityypeille, myös induktioliedelle
- Viiden vuoden takuu.

Käyttöohjeet

- Poista ensin pakkausmateriaali.
- Pese astia perusteellisesti lämpimällä astianpesuvedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Pinnoitteen päällä olevan suojaavan rakenteen ansiosta pannu on erityisen naarmukestävä. Sen myötä metallisten keittiövälineiden käyttö on mahdollista. Älä käytä teräviä esineitä, sillä ne voivat suojaavasta rakenteesta huolimatta puhkaista pinnoitteen.
- Älä koskaan lämmitä astiaa pitkään tyhjänä: ylikuumenemisvaara!
- Hiero pannun sisäpintaan hieman öljyä ensimmäisen käytön yhteydessä. Toista tämä aika ajoin, jotta pinta pysyisi tarttumattomana.
- Pannu on uuninkestävä 260 °C:een asti. 220 °C:n lämpötiloista alkaen teräspinnat voivat värjäytyä, mutta sillä ei ole vaikutusta tuotteen toimintaan.
- Käytä patalappuja tai -kintaita, kun käytät astiaa uunissa.
- Kädensijojia ei saa pitää lämpimän liesilevyn päällä: palovaara!
- Älä jätä keitto- tai paistoastiaa valvomatta käytön aikana. Säilytä astiaa lasten ulottumattomissa.
- Ole erityisen varovainen kuuman rasvan kanssa.
- Älä koskaan sammuta palavaa rasvaa vedellä.
- Tukahduta liekit peitteellä.

Ohjeita sähköliedelle

Jotta energia voidaan hyödyntää parhaalla mahdollisella tavalla, keitto- ja paistoastian pohjan on vastattava liesilevyn läpimittaa.

Ohjeita induktioliedelle

Induktioliesi kuumenee erittäin nopeasti.

Vältä keitto- tai paistoastian kuumentamista tyhjänä, koska se voi vaurioitua ylikuumentumisen vuoksi. Jos lämpötila on asetettu liian korkeaksi, liedestä voi kuulua teknisesti pakollinen merkkiääni.

Keitto- tai paistoastian pohjan läpimitan on vastattava induktiolieden keittopintaa. Jos pohja on liian pieni, liesi ei ehkä synnytä magneettikenttää.

Hoito- ja puhdistusohjeet

Keittoastia keraamisella pinnoitteella on erittäin helppohoitoinen. Anna pannun jäähtyä ennen puhdistusta. Puhdista pannu lämpimällä pesuainevedellä ja hankaamatomalla sienellä tai astianpesuharjalla (ei teräsvillaa tai hankaavia sieniä!). Älä käytä

pannun puhdistamiseen voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Pienet tahrat ja värimuutokset jonkin ajan kuluttua ovat normaaleja, ja ne voidaan poistaa liottamalla niitä ensin kuumassa vedessä ja poistamalla sitten astianpesuharjalla tai pehmeällä sienellä tai liinalla. Kuivaa astia huolellisesti, jotta siihen ei synny kalkkiläikkiä. Suosittelemme astian puhdistamista käsin. Pannun voi pestä myös astianpesukoneessa, mutta ajan myötä se saattaa johtaa tarttumattomuuden vähenemiseen.

Vinkkejä astianpesukoneessa pesemiseen

Ruostehiukkaset voivat tarttua astianpesukoneessa teräsastiaan. os ruostetta ei poisteta heti pesuohjelman päättymisen jälkeen, astiaan voi syntyä ruosteaurioita. Poista astia astianpesukoneesta mahdollisimman nopeasti pesuohjelman päätyttyä ja kuivaa se. Kosteus voi synnyttää tahroja, jotka eivät kuitenkaan vaikuta tuotteen ominaisuuksiin.

GR

Αγαπητή/έ πελάτη της kela,

Σας συγχαίρουμε για την αγορά ενός προϊόντος ποιότητας kela. Για να το απολαύσετε όσο το δυνατόν περισσότερα χρόνια, διαβάστε τις παρακάτω πληροφορίες προϊόντος, τις υποδείξεις για ασφαλή χρήση, καθώς και τις υποδείξεις φροντίδας και καθαρισμού.

Ιδιότητες

Τηγάνι Flavia από ανοξείδωτο χάλυβα με κεραμική σφράγιση χωρίς PFAS και κυψελωτή δομή για μέγιστη διάρκεια ζωής και εξαιρετική αντικολλητική δράση. Υψηλή αντοχή στις γρατζουνιές χάρη στην επικαλυπτική προστατευτική δομή πάνω από τη σφράγιση. Αυτό επιτρέπει και τη χρήση μεταλλικών εργαλείων κουζίνας. Το σώμα του τηγανιού αποτελείται από ενιαίο υλικό 3 στρώσεων. Μεταξύ των στρώσεων ανοξείδωτου χάλυβα είναι ο αλουμινένιος πυρήνας που επιτρέπει τη βέλτιστη κατανομή θερμότητας από την επιφάνεια της βάσης έως μέσα στα τοιχώματα του τηγανιού. Χάρη στην ταχεία θερμική αγωγιμότητα, το τηγάνι ενδείκνυται πολύ καλά σε χρήσεις όπου χρειάζονται υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. σε μπριζόλες.

Πλεονεκτήματα

- Κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα 18/10.
- Ανθεκτικότητα στο φούρνο έως τους 260°C, σταθερότητα μορφής, στιβαρότητα και ευκολία στο καθαρίσμα
- Ανθεκτικότητα στις γρατζουνιές και μεγάλη διάρκεια ζωής
- Κατάλληλα και για το πλυντήριο πιάτων
- Για όλους τους τύπους εστιών, ακόμα και τις επαγωγικές εστίες.
- 5 χρόνια εγγύηση

Υποδείξεις για ασφαλή χρήση

- Αφαιρέστε αρχικά τυχόν αυτοκόλλητα.
- Πλύνετε προσεκτικά το σκεύος με ζεστό τρεχούμενο νερό και στεγνώστε καλά.
- Χάρη στην επικαλυπτική προστατευτική δομή πάνω από τη σφράγιση, το τηγάνι είναι εξαιρετικά ανθεκτικό στις γρατζουνιές. Αυτό επιτρέπει τη χρήση μεταλλικών εργαλείων κουζίνας. Προσέξτε να μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, επειδή μπορεί να καταστρέψουν σημειακά τη σφράγιση, παρά την ύπαρξη της επικαλυπτικής προστατευτικής δομής.
- Μην θερμαίνετε ποτέ το σκεύος, και ιδιαίτερα όταν είναι άδειο, για μεγάλο χρονικό διάστημα: Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Κατά την πρώτη χρήση, επαλείψτε λίγο λάδι στο εσωτερικό του τηγανιού. Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να επαναλαμβάνεται κατά καιρούς, επειδή βελτιώνει τις αντικολλητικές ιδιότητες.
- Το τηγάνι είναι ανθεκτικό στο φούρνο έως τους 260°C. Σε θερμοκρασίες από 220 °C και πάνω μπορεί να προκύψουν αποχρωματισμοί, το οποίο όμως δεν επηρεάζει τη λειτουργία του προϊόντος.
- Κατά τη χρήση στο φούρνο χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια φούρνου.
- Τα χερούλια δεν πρέπει να παραμένουν επάνω από θερμές μαγειρικές εστίες: Κίνδυνος εγκαύματος!
- Μην αφήνετε το σκεύος μαγειρέματος/ψησίματος χωρίς επίβλεψη, όταν το χρησιμοποιείτε. Κρατήστε το σε απόσταση από τα παιδιά.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν διαχειρίζεστε καυτό λίπος.
- Μην ρίχνετε ποτέ νερό σε περίπτωση φλεγόμενου λίπους.
- Σβήστε τη φωτιά με ένα καπάκι καλύπτοντας τις φλόγες.

Υπόδειξη για ηλεκτρικές εστίες

Για την καλύτερη χρήση της ενέργειας πρέπει η διάμετρος της μαγειρικής εστίας να αντιστοιχεί με αυτήν στον πάτο του σκεύους μαγειρικής ή ψησίματος.

Υπόδειξη για επαγωγικές εστίες

Η επαγωγική εστία θερμαίνεται υπερβολικά γρήγορα.

Αποφύγετε τη θέρμανση του σκεύους μαγειρικής/ψησίματος όταν είναι άδειο, επειδή μπορεί να προκληθεί ζημιά από την υπερθέρμανση. Σε υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να ηχησει ένας χαρακτηριστικός ήχος, ο οποίος προκαλείται τεχνικά. Η διάμετρος στον πάτο του σκεύους μαγειρικής/ψησίματος πρέπει να συμφωνεί με το μέγεθος του ματιού της επαγωγικής εστίας. Ιδιαίτερα σε πολύ μικρές διαμέτρους υπάρχει η πιθανότητα να μην αποκρίνεται το μαγνητικό πεδίο της εστίας.

Υποδείξεις φροντίδας και καθαρισμού

Τα μαγειρικά σκεύη με κεραμική επίστρωση καθαρίζονται πολύ εύκολα. Πριν καθαρίσετε το τηγάνι, περιμένετε πρώτα να κρυώσει. Καθαρίστε το σε ζεστό τρεχούμενο νερό χρησιμοποιώντας ένα μη λειαντικό σφουγγάρι ή βούρτσα (όχι σύρμα κουζίνας ή σφουγγάρια με σύρμα!). Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά για τον καθαρισμό του τηγανιού. Η εμφάνιση μικρών λεκέδων και αποχρωματισμών είναι φυσιολογική με την πάροδο του χρόνου και μπορούν να εμποτιστούν με ζεστό νερό και να αφαιρεθούν με μια βούρτσα ή ένα μαλακό σφουγγάρι ή πανί. Σκουπίζετε πάντα καλά το σκεύος, ώστε να μην προκύψουν λεκέδες από άλατα. Συνιστούμε να καθαρίζεται στο χέρι. Ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων είναι εφικτός, ωστόσο μπορεί με τον καιρό να υποβαθμιστεί η αντικαταστατική δράση.

Συμβουλές για τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων

Η επιφανειακή οξειδωση μπορεί να μεταφερθεί μέσα στο πλυντήριο πιάτων στα σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα. Αν αυτή δεν αφαιρεθεί αμέσως μετά τη διαδικασία πλύσιματος, τότε μπορεί να υπάρξουν ζημιές διάβρωσης.

Αν μπορείτε, μετά το πλύσιμο βγάλτε και στεγνώστε το σκεύος από το πλυντήριο πιάτων το συντομότερο δυνατό. Όταν υπάρχει υγρασία στο σκεύος μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες, οι οποίοι ωστόσο δεν επηρεάζουν τις ιδιότητες του σκεύους.

TK

Sayın kela Müşterisi,

Kaliteli kela ürününüzü satın aldığınız için sizi tebrik etmek istiyoruz.

Ürününüzü uzun yıllar memnuniyetle kullanabilmeniz için lütfen aşağıda yer alan ürün bilgilerinizi, güvenli kullanım uyarılarını ve bakım ve temizlik talimatlarını okuyun.

Özellikler

Maksimum dayanıklılık ve olağanüstü yapışmazlık etkisi için petek yapılı PFAS içermeyen seramik kaplamalı Flavoria paslanmaz çelik kızartma tavaşı. Kaplama üzerindeki çıkıntılı koruyucu yapı sayesinde çizilmeye karşı maksimum direnç. Bu sayede metal pişirme kapları kullanılabilir. Tava gövdesi kesintisiz 3 katmanlı bir malzemeden oluşur. Alüminyum çekirdek, paslanmaz çelik katmanlar arasında yer alır ve taban yüzeyi boyunca ve tava duvarına optimum ısı dağılımı sağlar. Hızlı ısı iletkenliği sayesinde tava, biftek gibi yüksek sıcaklıklarda kızartılması gereken her şey için son derece uygundur.

Avantajlar

- 8/10 paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- 260 °C'ye kadar fırına dayanıklıdır, şekli bozulmaz, sağlam ve bakımı kolaydır.
- Çizilmez ve uzun ömürlü
- Bulaşık makinesinde yıkanabilir
- Endüksiyonlu ocak da dahil olmak üzere tüm ocak tipleri için uygundur
- 5 yıl garanti

Güvenli kullanıma yönelik uyarılar

- İlk önce mevcut etiketleri çıkartın.
- Kabı ılık suyla titizlikle yıkayın ve özenle kurulayın.
- Kaplama üzerindeki çıkıntılı koruyucu yapı, tavayı özellikle çizilmeye karşı dayanıklı hale getirir. Bu nedenle metal pişirme kapları kullanılabilir. Koruyucu yapıya rağmen kaplamaya yer yer hasar verebileceğinden lütfen keskin nesneler kullanmamaya özen gösterin.
- Ürünü içinde malzeme olmadan asla uzun süre ısıtmayın: Aşırı ısınma tehlikesi!
- İlk kullanımda tavanın iç kısmını biraz yağ ile ovun. Bu işlem zaman zaman tekrarlanmalıdır. Böylece yapışkanlık özelliği korunur.

- Tava 260 °C'ye kadar fırına dayanıklıdır. 220 °C sıcaklıktan itibaren paslanmaz çelik yüzeyde renk değişimi meydana gelebilir, ancak bu ürünün işlevini etkilemez.
- Tutma sapları sıcak ocak plakalarının üzerinde bulunmamalıdır: Yanma tehlikesi!
- Pişirme / kızartma kabını kullanım esnasında gözetimsiz bırakmayın. Çocuklardan uzak tutun.
- Sıcak yağ kullanırken çok dikkatli olmaya özen gösterin.
- Yanan yağı asla suyla söndürmeyin.
- Söndürmek için bir örtü kullanın ve ateşi boğarak söndürün.
- Kabin içinde bıçakla kesmeyin. Bu, çizik ve kesim izleri bırakabilir ve bunun sonucunda ürünün fonksiyonu olumsuz etkilenebilir.

Elektronik ocaklar için açıklama

Enerjinin daha iyi kullanılması için ocak plakasının çapı pişirme ve kızartma kabının çapına uygun olmalıdır.

Endüksiyonlu ocaklar için açıklama

Endüksiyonlu ocak oldukça hızlı bir ısı kaynağıdır.

Tencere/tava aşırı ısınma sonucunda hasar görebileceği için bunu içeriksiz olarak ısıtmaktan kaçının. Yüksek ayarlanmış sıcaklık derecelerinde teknik sebeplerden kaynaklanan bir çınlama sesi oluşabilir.

Tencerenin/tavanın çapı endüksiyonlu ocağın pişirme yüzeyininkine uygun olmalıdır.

Özellikle zemin çapının çok küçük olması halinde ocağın manyetik alanının çalışması söz konusu olabilir.

Bakım ve temizlik açıklamaları

Seramik kaplamalı tencerenin bakımı oldukça kolaydır. Tavayı temizlik öncesinde soğutun. Ürünü aşındırıcı olmayan bir sünger veya bulaşık fırçası (çelik yünü veya ovma süngeri değil!) ile ılık durulama suyunda temizleyin. Tavayı temizlemek için agresif veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Belirli bir süre sonra küçük lekelerin ve renk değişikliklerinin olması normaldir. Bunlar, sıcak suda bekletilerek bir bulaşık fırçası veya yumuşak sünger ya da bez ile çıkarılabilir. Kireç lekelerinin oluşmaması için bulaşığı her zaman dikkatli bir şekilde kurulaşın. Elde temizlenmesinin önermekteyiz. Bulaşık makinesinde temizlemek mümkündür, ancak zamanla yapışmazlık etkisinin azalmasına neden olabilir.

Bulaşık makinesinde temizlik için öneriler

Pas tabakası bulaşık makinesinde paslanmaz çelik tencere/tavaya aktarılabılır. Bu yıkama sonrasında derhal giderilmezse korozyon hasarı oluşabilir. Mümkünse yıkama işleminden hemen sonra bulaşık makinesinden çıkarın ve kurulayın. Aksi halde ıslak kalması durumunda lekeler oluşabilir, ancak bunlar ürün özelliklerini etkilemez.

AR

العزیز kela عمیل

عالي الجودة، وحتى تتمكن من التمتع بمنتجات لسنوات طويلة، نرجو منك قراءة kela نهنثك على شرائك لمنتج. معلومات المنتج التالية، والإرشادات الخاصة بالاستخدام الآمن، وإرشادات العناية والتنظيف.

الخصائص

هيكلم مصمم على شكل خلية PFAS من الفولاذ المقاوم للصدأ مع طبقة من السيراميك خالية من Flavoria مقلدة نحل لتحقيق أقصى قدر من المتانة ومقاومة للالتصاق. أقصى درجة مقاومة للخدش بفضل الهيكل الواقي البارز أعلى الطبقة الواقية. ومن ثَمَّ يمكن أيضاً استخدام أدوات طهي معدنية. يتكون جسم المقلدة من مادة ثلاثية الطبقات متلاحمة. وتوجد بين طبقات الفولاذ المقاوم للصدأ طبقة من الألومنيوم مما يتيح توزيعاً مثالياً للحرارة من قاع المقلدة حتى الحواف. وبفضل هذا التوصيل الحراري السريع تناسب المقلدة على وجه الخصوص أي طعام يحتاج إلى (قلي في درجات حرارة عالية، مثل شرائح اللحم) (استيك).

المزايا

- مصنع من فولاذ مقاوم للصدأ ١٨/١٠.
- يمكن أن تدخل الفرن وتتحمل درجة حرارة تصل إلى ٣٦٠ درجة مئوية ولا تتغير أبعادها بالحرارة ومتينة ويسهل تنظيفها
- مقاومة للخدوش ومُعَمَّرَة
- مناسبة لغسالة الصحون
- يصلح لجميع أنواع المواقد – بما في ذلك المواقد الحثية
- ضمان لمدة ٥ سنوات

إرشادات للاستخدام الآمن

- أزل الملتصقات الموجودة أولاً.
- اغسل الإناء جيداً بماء شطف دافئ، وجفقه بعناية
- المقلدة مقاومة للخدوش بفضل الهيكل الواقي البارز فوق الطبقة الخارجية. ومن ثَمَّ يمكن استخدام أدوات طهي

معديّة. يجرى الحرص على عدم استخدام أشياء حادة، لأنها قد تدمر أجزاء من الطبقة الخارجية رغم وجود الهيكل الواقى.

- عند الاستخدام لأول مرة، امسح المقلاة من الداخل بقليل من الزيت، ويجب تكرار هذه العملية من وقت لآخر للحفاظ على خاصية عدم الالتصاق.
- المقلاة آمنة للاستخدام في القرن حتى ٢٦٠ درجة مئوية. وعندما تتجاوز درجة الحرارة ٢٢٠ درجة مئوية قد تحدث تغيرات في لون السطح المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، إلا أن ذلك لا يؤثر على خصائص المنتج.
- عند الاستخدام في القرن استخدم ماسك اللّواني أو قفازات القرن.
- ينبغي عدم وضع المقايض على ألواح التسخين الساخنة: خطر الاحتراق.
- لا تترك إناء الطهي/القلي دون مراقبة أثناء الاستخدام، وأبعد عن متناول الأطفال.
- تعامل بحذر شديد مع الدهن الساخن.
- لا تقم أبداً بإطفاء الدهن المحترق بالماء.
- استخدم غطاءً للإطفاء، وقم بإخماد اللهب.
- لا تقم أبداً بتسخين المنتج لفترة طويلة دون وجود أي محتوى: خطر فرط السخونة.

تنبيه خاص بالمواد الكهربائية

لتحسين الاستفادة من الطاقة ينبغي أن يتوافق قطر لوح التسخين مع قاعدة إناء الطهي والقلي

تنبيه خاص بالمواد الحثيّة

الموقد الحثي عبارة عن مصدر حرارة سريع للغاية، لذا تجنب تسخين إناء الطهي/القلي دون وجود أي محتوى، لأنه قد يتضرر بسبب فرط السخونة. مع درجات الحرارة العالية يمكن أن يؤدي صوت صفارة، نتيجة لعوامل تقنية، وهذا ليس بعيد في الموقد أو في إناء الطهي/القلي
يجب أن يتوافق قطر قاعدة إناء الطهي/القلي مع حجم لوح التسخين والموقد الحثي، فهناك احتمال ألا يستجيب المجال المغناطيسي للموقد، خصوصاً مع أقطار قواعد الآتية الصغيرة جداً

إرشادات العناية والتنظيف

إناء الطهي المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ قوي، ومناسب لغسالة الصحون/إناء الطهي المزود بطبقة من أترك المقلاة لتبرد قبل تنظيفها. نظّف بالماء الدافئ باستخدام
إسفنجية غير كاشطة أو فرشاة غسيل أطباق (لا تستخدم ألياف سلكية فولاذية أو إسفنجية كاشطة!). لا تستخدم مواد تنظيف قوية أو كاشطة لتنظيف المقلاة. من الطبيعي ظهور بقع بسيطة أو حدوث تغيرات في اللون مع مرور الوقت، ويمكن إزالتها بنقعها في ماء ساخن وتنظيفها بفرشاة أطباق أو إسفنجية أو قطعة قماش ناعمة. جفّف الأطباق بعناية لتجنب ظهور بقع لترسبات كلورية. توصي بالتنظيف اليدوي. يمكن تنظيفها في غسالة الأطباق، ولكن ذلك قد يؤدي مع الوقت إلى تقليل فعالية عدم الالتصاق

نصائح للتنظيف في غسالة الصحون

يُرجى التأكد من عدم وصول أي ملح إلى المنطقة الداخلية لغسالة الصحون، لأن تركيز الملح العالي وقد ينتقل

صداً سطحي إلى الألوان المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عند غسلها في غسالة الأطباق. غسالة الصحون، فإذا لم يتم إزالته على الفور بعد انتهاء عملية الغسيل، يمكن أن تنشأ أضرار تآكل حاول قدر الإمكان إخراج الإناء من غسالة الصحون وتخفيفه بعد انتهاء عملية التنظيف مباشرة، ففي الحالة الرطبة يمكن أن تتكون بقع، إلا أنها لا تؤثر على خصائص المنتج.

RU

Уважаемый клиент фирмы kela, поздравляем с приобретением высококачественного изделия kela. Чтобы оно радовало вас долгие годы, внимательно прочтите изложенную ниже информацию о продукте, указания по его безопасной эксплуатации, очистке и уходу за ним.

Характеристики

Сковорода Flavoria из нержавеющей стали с керамическим покрытием без содержания ПФАС и с ячеистой структурой для максимального срока службы и превосходного антипригарного эффекта. Максимальная стойкость к образованию царапин благодаря защитной структуре, выступающей над покрытием. Это позволяет использовать металлические кухонные принадлежности. Корпус сковороды выполнен из сплошного трехслойного материала. Между слоями нержавеющей стали расположен алюминиевый слой, который обеспечивает оптимальное распределение тепла по дну и стенкам сковороды. Благодаря отличной теплопроводности сковорода прекрасно подходит для приготовления любых блюд, требующих быстрой обжарки при высокой температуре, например, стейков.

Преимущества

- Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали 18/10.
- Может использоваться для приготовления блюд в духовке при температуре до 260 °C, не деформируется, отличается прочностью и не требует сложного ухода.
- Устойчива к царапинам и долговечна..
- Подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Подходит для всех видов плит, в том числе индукционных
- Гарантия 5 лет

Указания по безопасному использованию

- Сначала снимите все наклейки.
- Затем тщательно вымойте посуду теплой проточной водой и тщательно вытрите ее.
- Благодаря защитной структуре, выступающей над покрытием, сковорода отличается особой стойкостью к образованию царапин. Это позволяет использовать металлические кухонные принадлежности. Не используйте острые предметы, поскольку они могут точечно повреждать покрытие, несмотря на защитную структуру.
- Не допускайте длительного нагревания изделия без пищевых продуктов: опасность перегрева!
- При первом использовании смажьте внутреннюю сторону сковороды небольшим количеством масла. Этот процесс необходимо время от времени повторять для сохранения антипригарных свойств.
- Сковорода может использоваться для приготовления блюд в духовке при температуре до 260 °С. При температуре выше 220 °С на поверхности из нержавеющей стали могут появляться разводы, но это никак не влияет на функциональные свойства изделия.
- Вынимая посуду из духовки, используйте прихватки или специальные рукавицы.
- Ручки не должны находиться над нагретыми конфорками плиты: опасность ожога!
- Не оставляйте посуду для варки или жарки на плите без присмотра. Храните ее в недоступном для детей месте.
- Горячий жир требует особенно осторожного обращения.
- Никогда не тушите горящий жир водой.
- Для подавления пламени используйте противопожарное покрывало.

Указания для электроплит

Для более рационального использования энергии диаметр нагревательного диска должен совпадать с диаметром дна посуды для варки и жарки.

Указания для индукционных плит

Индукционная плита — это очень быстрый источник тепла.

Не допускайте нагревания пустой посуды для варки или жарки, так как

перегрев может привести к ее повреждению. При установленной высокой температурной ступени может раздаться технически обусловленный звуковой сигнал.

Диаметр дна посуды для варки или жарки должен совпадать с размером варочной поверхности induction плиты. При малом диаметре дна существует вероятность, что электромагнитное поле induction плиты не сработает.

Указания по уходу и очистке

Уход за кухонной посудой с керамическим покрытием очень прост. Прежде чем мыть сковороду, дождитесь, пока она остынет. Помойте ее теплой проточной водой с помощью неабразивной губки или щетки для мытья посуды (не используйте металлические мочалки или жесткие губки!). Не используйте для очистки сковороды агрессивные или абразивные чистящие средства. Незначительные пятна и разводы по истечении некоторого времени — это нормальное явление. Их можно удалить с помощью щетки для мытья посуды или мягкой губки либо ткани, предварительно замочив посуду в горячей воде. Всегда тщательно вытирайте посуду, чтобы избежать образования известковых пятен. Эту посуду рекомендуется мыть вручную. Мытье в посудомоечной машине возможно, но со временем это может привести к снижению антипригарного эффекта.

Советы по очистке в посудомоечной машине

В посудомоечной машине может произойти перенос ржавчины на посуду из нержавеющей стали. Если не удалить ее сразу после мытья, могут возникнуть коррозионные повреждения.

Поэтому желательно сразу после завершения мытья достать посуду из посудомоечной машины и вытереть ее насухо. Во влажном состоянии на ней могут образоваться пятна, которые, однако, не влияют на основные характеристики изделия.

UA

Шановний покупець продукції kela!

Вітаємо вас із покупкою якісного виробу від kela. Щоб ви могли насолоджуватися виробом багато років, радимо прочитати наведені нижче відомості про вибір, вказівки з безпечного використання та інструкції з догляду та очищення.

Характеристики

Сковорода Flavoria з неіржавної сталі з керамічним покриттям без PFAS-компонентів та з комірчастою структурою, що забезпечує максимальну довговічність і чудовий протипригарний ефект. Максимально можлива стійкість до виникнення подряпин завдяки захисній зовнішній структурі покриття. Це дає змогу користуватися навіть кухонним начинням з металу. Корпус сковороди виготовлений із суцільного 3-шарового матеріалу. Поміж двома шарами з неіржавної сталі розташований алюмінієвий сердечник, який забезпечує оптимальний розподіл тепла поверхню дна до самої стінки сковороди. Через високу теплопровідність сковорода ідеально підходить для всього, що смажать з високою температурою, наприклад, для підрум'янення стейків.

Переваги

- Виготовлено з неіржавної сталі 18/10.
- Підходить для готування в духовці з температурою до 260 °C, не деформується, міцна та не потребує особливого догляду
- Стійка до виникнення подряпин і довговічна
- Підходить для посудомийних машин
- Підходить для всіх видів кухонних плит, зокрема індукційних.
- 5 років гарантії

Вказівки з безпечного використання

- Спочатку зніміть наліпку.
- Ретельно вимийте посуд у теплій проточній воді та добре його висушіть.
- Особливу стійкість до дряпання сковороді додає захисна зовнішня структура покриття. Тому можна користуватися кухонним начинням з металу. Але намагайтеся не користуватися гострими предметами, оскільки вони

можуть точково руйнувати покриття, попри його захисну структуру.

- Ніколи не нагрівайте виріб довго без продуктів: існує ризик перегріву!
- Під час першого використання протріть внутрішню частину сковороди невеликою кількістю олії. Цю процедуру бажано повторювати час від часу для збереження протипригарних властивостей.
- Сковорода підходить для готування в духовці з температурою до 260 °C. Температури 220 °C і вище можуть спричинити зміну кольору поверхні з неіржавної сталі, але це не порушує функцію виробу.
- Під час використання в духовці користуйтеся кухонними прихватками або рукавичками для духовки.
- Ручки не повинні знаходитися над розжареною поверхнею кухонної плити: існує небезпека отримання опіків!
- Не ріжте посуду ножем. Це може спричинити появу подряпин і порізів; втім, вони не погіршують функціональність виробу.
- Не залишайте посуд для варіння / запікання без нагляду під час використання. Тримайте подалі від дітей.
- Будьте особливо обережні при поводженні з гарячим жиром.
- Ніколи не гасіть жир, що палає, водою.
- Візьміть для гасіння ковдру та ізолюйте нею полум'я.

Вказівка для електроплит

Для ефективнішого використання енергії діаметр кухонної плити має відповідати діаметру дна посуду для варіння та запікання.

Вказівка для індукційних плит

Індукційна плита є джерелом дуже швидкого тепла.

Слідкуйте, щоб посуд для варіння / запікання не нагрівався без продуктів: це може перегріти та пошкодити посуд. Якщо встановлено високий ступінь температури, може пролунати сигнал, що обумовлено технічними причинами. Діаметр дна посуду для варіння / запікання має відповідати розміру варильної поверхні індукційної плити. Зокрема, якщо діаметр дна замалий, магнітне поле кухонної плити може не реагувати на посуд.

Інструкція з догляду та очищення

Доглядати за кухонним посудом із керамічним покриттям дуже легко. Перед чищенням дайте сковороді охолонути. Помийте її теплою проточною водою

за допомогою неабразивної губки або йоржика для миття посуду (жодних сталевих або жорстких губок!). Не використовуйте для чищення сковороди агресивні чи абразивні мийні засоби. Незначні плями та зміна кольору з часом — це нормально, такі місця можна замочити у гарячій воді, а потім видалити дефекти за допомогою йоржика для миття посуду, м'якої губки або тканини. Завжди добре висушуйте посуд, щоб на ньому не утворювались вапняні плями. Рекомендуємо мити сковороду вручну. Мити її в посудомийній машині можна, але з часом це може спричинити погіршення протипригарного ефекту.

Поради щодо очищення в посудомийній машині

У посудомийній машині можливе перенесення поверхневої іржі на посуд із неіржавної сталі. Якщо її не видалити відразу після завершення миття, можуть виникнути корозійні пошкодження.

За можливості вийміть посуд із посудомийної машини відразу після завершення миття та висушіть його. Інакше на виробі у вологому стані можуть з'явитися плями; втім, на властивості виробу вони не впливають.

PL

*Szanowny Kliencie firmy kela,
gratulujemy zakupu tego doskonałego produktu firmy kela.*

Aby przez wiele lat cieszyć się z jego posiadania, należy zapoznać się z poniższymi informacjami o produkcie, wskazówkami dotyczącymi bezpiecznego używania oraz zaleceniami dotyczącymi pielęgnacji i czyszczenia.

Właściwości

Patelnia ze stali szlachetnej Flavia o powłoką ceramiczną wolną od PFAS o strukturze plastra miodu dla maksymalnej trwałości i wyjątkowego efektu nieprzywierania. Maksymalna odporność na zarysowania dzięki wypukłej strukturze ochronnej nad powłoką. Dzięki temu możliwe jest użycie także metalowych akcesoriów kuchennych. Korpus patelni wykonany jest z jednolitego 3-warstwowego materiału. Między warstwami ze stali szlachetnej znajduje się aluminiowy rdzeń, który umożliwia optymalne rozprowadzanie ciepła po powierzchni dna i ścianek patelni. Dzięki szybkiemu

przewodności cieplnej, patelnia jest szczególnie odpowiednia do wszystkiego, co wymaga smażenia w wysokich temperaturach, takich jak steki.

Zalety

- Wykonane z nierdzewnej stali szlachetnej 18/10
- Możliwość używania w piekarnikach do 260°C, odporność na odkształcenia, solidna i łatwa w pielęgnacji
- Odporna na zarysowania i trwała
- Możliwość mycia w zmywarkach
- Do wszystkich rodzajów kuchenek – również indukcyjnych
- 5 lat gwarancji

Zalecenia dotyczące bezpiecznego użycia

- Najpierw usunąć naklejki.
- Umyć dokładnie naczynie w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie je osuszyć.
- Dzięki wypukłej strukturze ochronnej nad powłoką patelnia jest wyjątkowo odporna na zarysowania. Z tego powodu możliwe jest korzystanie z metalowych akcesoriów kuchennych. Prosimy unikać używania ostrych przedmiotów, ponieważ mogą one punktowo uszkodzić powłokę, pomimo ochronnej struktury.
- Nie nagrzewać przez dłuższy czas pustego naczynia: niebezpieczeństwo przegrzania!
- Przy pierwszym użyciu należy natrzeć wewnątrz patelni odrobiną oleju. Ten proces należy powtarzać od czasu do czasu, aby zachować właściwości nieprzywierające.
- Możliwość używania patelni w piekarnikach do 260°C. Przy temperaturach powyżej 220°C na powierzchni stali szlachetnej mogą pojawić się przebarwienia, które jednak nie wpływają na funkcjonowanie produktu.
- W przypadku używania naczynia w piekarniku należy używać ściereki lub rękawicy kuchennej.
- Uchwyty nie mogą znajdować się nad rozgrzаныmi płytami kuchenki: niebezpieczeństwo oparzenia!
- Nie zostawiać naczynia do gotowania/smażenia bez nadzoru, jeśli jest ono aktualnie używane. Chronić przed dziećmi.
- Ze szczególną ostrożnością należy obchodzić się z roztopionym tłuszczem.
- Płonącego tłuszczu nie wolno gasić wodą.
- W celu zduszenia ognia należy używać koca.

Informacja dotycząca kuchenek elektrycznych

W celu lepszego wykorzystania energii średnica płyty kuchennej powinna być taka sama, jak średnica dna naczynia.

Informacja dotycząca kuchenek indukcyjnych

Kuchenki indukcyjne są bardzo szybko nagrzewającymi się źródłami ciepła.

Nie należy podgrzewać pustych naczyń, ponieważ przegrzewanie może spowodować ich uszkodzenie. Przy wysokiej nastawie temperatury może włączyć się buczek, który stosowany jest dzięki użytym rozwiązaniom technicznym.

Średnica dna naczynia do gotowania/smażenia musi odpowiadać średnicy pola kuchenki indukcyjnej. Zwłaszcza w przypadku małych średnic dna istnieje możliwość, że pole magnetyczne kuchenki nie zadziała.

Zalecenia dotyczące pielęgnacji i czyszczenia

Naczynia kuchenne z powłoką ceramiczną są bardzo łatwe w pielęgnacji. Przed myciem odczekać, aż patelnia ostygnie. Wyczyścić ją w ciepłej wodzie za pomocą nieściertnej gąbki lub szczotki do mycia naczyń (bez wełny stalowej i czyścików!). Do czyszczenia patelni nie należy używać agresywnych ani ściernych środków czystości. Drobne plamy i przebarwienia po pewnym czasie są normalne i można je namoczyć w gorącej wodzie oraz usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń, miękkiej gąbki lub szmatki. Zawsze dokładnie osuszać naczynia, aby zapobiec powstawaniu plam z kamienia. Zalecamy ręczne mycie naczyń. Mycie w zmywarce jest możliwe, ale z czasem może prowadzić do zmniejszenia efektu nieprzywierania.

Rady dotyczące mycia naczyń w zmywarce

W zmywarce rdza nalotowa może być przenoszona na naczynia ze stali szlachetnej. Jeśli nie zostanie ona usunięta zaraz po myciu, mogą powstać uszkodzenia korozyjne. Naczynia należy wyjmować ze zmywarki i osuszyć jak najszybciej po zakończeniu mycia. Na mokrych naczyniach mogą powstać plamy, które jednak nie wpływają na właściwości produktów.

CZ

*Vážený zákazníku,
jsme velice rádi, že jste se rozhodl koupit si kvalitní produkt od firmy kela. Aby
vám mohl dělat radost ještě hodně dlouho, přečtěte si prosím následující infor-
mace o výrobku, pokyny k jeho bezpečnému použití a také informace o tom, jak
o výrobek pečovat a jak jej čistit.*

Vlastnosti

Pečicí pánve Flavoria z nerezové oceli s keramickým povrchem bez obsahu látek PFAS a s voštinovou strukturou pro maximální dlouhou životnost a vynikající nepřilnavost. Maximální možná odolnost proti poškrábání díky odolávající ochranné struktuře nad povrchem. Díky tomu je možné použít i kovové kuchyňské náčiní. Těleso pánve sestává z jednoho kompaktního třívrstvého materiálu. Mezi vrstvami nerezové oceli se nachází hliníkové jádro, které umožňuje optimální rozvádění tepla po ploše dna až ke stěnám pánve. Díky rychlé tepelné vodivosti je pánve velice vhodná na vše, co se prudce smaží při vysokých teplotách, jako jsou např. steaky.

Přednosti

- vyrobeno z nerezavějící ušlechtilé oceli 18/10
- Vhodné pro použití v troubě do 260 °C, tvarová stálost, odolnost a snadná údržba
- Odolnost proti poškrábání a dlouhá životnost
- lze umývat v myčce nádobí
- vhodné pro všechny typy sporáků – i na indukci
- 5letá záruka

Pokyny k bezpečnému použití

- Nejprve odstraňte z nádobí nálepku.
- Nádobí důkladně omyjte v teplé vodě a pečlivě utřete do sucha.
- Díky odolávající ochranné struktuře nad povrchem je pánve velice odolná proti poškrábání. Proto je možné použít kovové kuchyňské náčiní. Pamatujte na to, že nesmíte používat ostré předměty, neboť by mohly i přes ochrannou strukturu místy pánve poničit.
- Hlídejte, aby rozpálený výrobek nikdy nezůstal dlouho prázdný: Hrozí riziko přepálení!

- Nikdy v nádobí nekrájejte nožem. Můžete tak nádobí poškrábat a pořezat, což však nemá vliv na funkci výrobku.
- Před prvním použitím lehce potřete vnitřní stranu pánve trochou oleje. Tento proces byste měli občas opakovat, aby zůstaly zachovány nepřílnavé vlastnosti povrchu.
- Pánev je vhodná pro použití v troubě do 260 °C. Při teplotě od 220 °C může na ne-rezovém povrchu dojít k zabarvení, které však nikterak neovlivňuje funkci výrobku.
- Budete-li připravovat pokrmy v troubě, použijte chňapky nebo kuchyňské rukavice.
- Budete-li připravovat pokrmy v troubě, použijte chňapky nebo kuchyňské rukavice.
- Rukojeti nádobí se nesmí nacházet nad rozpálenými plotýnkami: Hrozí riziko popálení!
- Mimořádnou pozornost věnujte manipulaci s rozpáleným tukem.
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou.
- K hašení použijte pokličku a plameny uduste.

Pokyny pro použití na elektrickém sporáku

Kvůli lepšímu využití energie by mělo dno nádobí odpovídat průměru plotýnky.

Pokyny pro použití na indukčním sporáku

Indukční sporáky jsou velice rychlým zdrojem tepla.

Dbejte, aby nedošlo k rozpálení prázdného nádobí, neboť to může být kvůli přehřátí poškozeno. Může se stát, že při vysoce nastavených teplotách zazní bzuchivý tón způsobený technickými podmínkami.

Průměr dna nádobí musí souhlasit s velikostí indukční plotýnky sporáku. Zvlášť u nádobí s příliš malým průměrem dna hrozí, že magnetické pole sporáku nebude reagovat.

Jak o výrobek pečovat a jak jej ošetřovat

Údržba nádobí s keramickým povrchem je velice snadná. Pánev nechejte před čištěním vychladnout. Omyjte ji teplou vodou, použijte měkkou houbičku nebo kartáček (nikdy nepoužívejte ocelovou drátěnku nebo houbičky na drhnutí!). K čištění nepoužívejte žádné agresivní ani abrazivní čisticí prostředky. Výskyt nepatrných skvrn a zabarvení je normální jev po určité době používání. K odstranění pomůže, když namočíte nádobí do horké vody a vyčistíte je měkkým kartáčkem, houbičkou nebo hadříkem. Nádobí po umytí vždy pečlivě osušte, aby nedocházelo ke vzniku vápenných skvrn. Doporučujeme čistit ručně. Čištění u myčky nádobí je možné, časem však může dojít ke zhoršení antistatického účinku.

Tipy pro mytí nádobí v myčce

Jemná rez se může v myčce nádobí přenést na nerezové nádobí. Pokud rez neodstraníte hned po ukončení mycího programu, může dojít k poškození nádobí způsobenému korozi.

Pokud možno ihned po mycím programu nádobí z myčky vyjměte a osušte. Na vlhkém nádobí se jinak mohou vytvořit skvrny, které však nikterak neovlivňují vlastnosti výrobku.

SK

Spoštovana stranka podjetja kela,

čestitamo vam ob nakupu kakovostnega izdelka kela.

Da boste lahko izdelek uporabljali še dolgo časa, preberite naslednje podatke o izdelku ter navodila za varno uporabo, nego in čiščenje.

Lastnosti

Parvica Flavoria z ušľachtilej ocele s keramickým povrchom bez PFAS a s voštino-vou štruktúrou pre maximálnu životnosť a vynikajúci antiadhézný efekt. Najvyššia možná odolnosť proti poškrabaniu vďaka presahujúcej ochrannej štruktúre nad povrchom. Tým je možné používanie kuchynských pomôcok aj z kovu. Teleso panvice pozostáva z kompaktného 3-vrstvového materiálu. Medzi vrstvami z ušľachtilej ocele sa nachádza hliníkové jadro, to umožňuje optimálne rozdeľovanie tepla cez plochu dna až po stenu panvice. Vďaka rýchlej schopnosti rozdeľovania tepla je panvica zvlášť dobre vhodná na všetko, čo sa pečie ostro pri vysokých teplotách, ako napr. steaky.

Prednosti

- Izdelana iz nerjavnega jekla 18/10
- Vhodná pre pece do 260 °C, tvarovo stála, robustná a ľahko sa ošetruje
- Odolná proti poškrabaniu a s dlhou životnosťou
- Primerna za uporabo v pomivalnem stroju
- Primerna za vse štedilníke – tudi indukcijske
- 5-letna garancia

Navodila za varno uporabo

- Najprej odstranite morebitne nalepke.
- Posodo temeljito očistite s toplo vodo in jo dobro osušite.
- Vďaka presahujúcej ochrannej štruktúre nad povrhom je panvica zvlášť odolná proti poškrabaniu. Preto je možné použitie kuchynských pomôcok z kovu. Dávajte, prosím, pozor na to, aby ste nepoužívali ostré predmety, pretože tieto môžu napriek ochrannej štruktúre miestami zničiť povrch.
- Posode za kuho/peko med uporabo ne pustíte brez nadzora. Hranite zunaj dosega otrok.
- Pri prvom použití vnútornú stranu panvice vytrite malým množstvom oleja. Tento postup by sa mal z času na čas zopakovať, toto udržiava antiadhézne vlastnosti.
- Panvica je vhodná do pece do 260 °C. Od teplôt 220 °C môže na povrchu z ušľachtilej ocele dôjsť k sfarbeniam, čo avšak neobmedzuje funkciu produktu.
- Ročaji naj ne bodo nad vročimi ploščami štedilníka: nevarnost opeklín!
- Posode brez vsebine nikoli dlhý čas ne segrevajte: nevarnost pregretja!
- Pri uporabi v pečici u i ravanju z vročo maščobo.
- Goreče maščobe nikoli ne gasíte z vodo.
- Pogasite jo s prtom, ki zaduší plamene.
- Da bi preprečili nesreče, lahko izdelek uporabljate le s trdno pritrdjenim ročajem. Odvite vijake privijte z izvijačom.

Navodila za električne štedilníke

Za boljše izrabo energije naj bosta premera plošče štedilníka in dna posode za kuho oz. peko enako velíka.

Navodila za indukcijske štedilníke

Indukcijskí štedilník omogoča izredno hitro segrevanje. Posode za kuho/peko ne segrevajte brez vsebine, saj se lahko pregreje in poškodeje. Pri visoko nastavljenih temperaturah se lahko iz tehničnih razlogov zaslíši brenčanje. Premer dna posode za kuho/peko mora biti enak premeru indukcijskega kúhalnega polja. Če je premer dna posode premajhen, se lahko zgodi, da je magnetno polje neustrežno.

Navodila za nego in čištěníje

Riad na varenie s keramickou ochrannou vrstvou sa veľmí ľahko ošetrue. Panvicu nechajte pred čištením vychladnúť. Umývajte ju v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu pomocou nehrnúcej špongie alebo kefy na umývanie riadu (žiadna

ocel'ová vlna alebo drhnúce špongie!). Na čistenie panvice nepoužívajte agresívne alebo drhnúce čistiace prostriedky. Malé škvrny a sfarbenia po nejakom čase sú normálne a môžu sa namočiť v horúcej vode a odstrániť kefkou na umývanie riadu alebo mäkkou špongiou alebo utierkou. Riad vždy starostlivo vysušte, aby nemohli vzniknúť žiadne škvrny spôsobené vodným kameňom. Odporúčame čistenie rukou. Umývanie v umývačke riadu je možné, môže ale s časom viesť k redukcii antiadhézneho účinku.

Nasveti za čistenie v pomivalnom stroju

Jemná hrdza sa môže v umývačke riadu preniesť na riad z ušľachtilej ocele. Če je ne odstraníte takoj po končanem pomívanju, lahko pride do poškodb zaradi korozije. Posodo takoj po končanem pomívanju vzemite iz pomivalnega stroja in jo obrišite. Če je posoda mokra, lahko namreč nastanejo madeži, ki pa ne vplivajo na učinkovitost izdelka.

SLO

*Vážený zákazník spoločnosti kela,
blahoželáme vám ku kúpe vášho kvalitného výrobku kela.*

*Aby ste mali z neho dlhé roky radosť, prečítajte si, prosím, nasledujúce
informácie o výrobku, pokyny k bezpečnému používaniu, ako aj pokyny k
ošetrovaniu a údržbe.*

Vlastnosti

Ponev iz nerjavečega jekla Flavoria s keramično tesnilno maso brez PFAS s strukturo satja za maksimalno vzdržljivostjo in odličnim nelepljivim učinkom. Najvišja možna odpornost proti praskam zaradi štrleče zaščitne strukture nad tesnilno maso. To omogoča uporabo kovinskih kuhinjskih pripomočkov. Telo poneve je sestavljeno iz ne-prekinjenega 3-slojnega materiala. Aluminiasto jedro leži med plastmi iz nerjavečega jekla, kar omogoča optimalno porazdelitev toplote po osnovni površini v steno poneve. Zaradi hitre toplotne prevodnosti je ponev še posebej primerna za vse, kar se peče pri visokih temperaturah, kot so zrezki.

Výhody

- Vyrobený z nehrdzavejúcej ušľachtilej ocele 18/10.

- Primerna za uporabo v pečici do 260 °C, odporna proti deformacijam, robustna in preprosta za nego
- Odporna na praske in trpežna
- Vhodný pre umývačky riadu
- Vhodný pre všetky druhy sporákov – aj indukčné.
- Záruka 5 rokov

Pokyny k bezpečnému používaniu

- Najprv odstráňte existujúce nálepky.
- Riad umyte dôkladne v teplej vode so saponátom a starostlivo ho vysušte.
- Zaradi štrleče zaščitne strukture nad tesnilno maso je ponev še posebej odporna na praske. Zato je možna je uporaba kovinskih kuhinjskih pripomočkov. Pazite, da ne uporabljate ostrih predmetov, saj lahko kljub zaščitni strukturi selektivno uničijo tesnilo.
- Výrobok nezohrievajte nikdy dlhší čas bez obsahu: Nebezpečenstvo prehriatia!
- Pri prvi uporabi notranjo stran ponvice natrite z nekaj olja. Ta postopek je treba občasno ponoviti, da se ohranijo lastnosti proti oprijemanju.
- Ponev je odporna za pečico do 260 °C. Pri temperaturah 220 °C lahko pride do razbarvanja na površini nerjavčega jekla, vendar to ne vpliva na delovanje izdelka.
- Pri používaní v peci používajte chňapky alebo rukavice určené pre pec.
- Úchytky sa nesmú nachádzať nad ohrievanými platňami sporáka: Nebezpečenstvo popálenia!
- Riad na varenie/pečenie nenechávajte pri používaní bez dohľadu. Držte mimo dosahu detí.
- Dávajte pozor na zvlášť opatrnú manipuláciu s horúcim tukom.
- Horiaci tuk nehaste nikdy vodou.
- Na hasenie zoberte deku a zaduste plamene.

Upozornenie pre elektrické sporáky

Kvôli lepšiemu využitiu energie by mal priemer platne sporáka zodpovedať dnu riadu na varenie a pečenie.

Upozornenie pre indukčné sporáky

Indukčný sporák je mimoriadne rýchly zdroj tepla.

Zabráňte zohrievaniu riadu na varenie/pečenie bez obsahu, pretože sa môže poškodiť v dôsledku prehriatia. Pri vysoko nastavených teplotných stupňoch môže zaznieť

bzučavý tón, ktorý je technicky podmienený. Priemer dna riadu na varenie/pečenie sa musí zhodovať s veľkosťou varného poľa indukčného sporáka. Zvlášť pri príliš malých priemeroch dna existuje možnosť, že magnetické pole sporáka nezareaguje.

Pokyny pre ošetrovanie a čistenie

Kuhinjska posoda s keramičnou prevleko je zelo preprosta za vzdrževanje. • Pred čiščenjem počakajte, da se ponev ohladi. Očistite jih v topli vodi za čiščenje in z neabrazivno gobico ali krtačko (brez jeklene volne ali abrazivnih gobic!). Za čiščenje ponvice ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil. Manjši madeži in razbarvanja po določenem času so normalen pojav in jih je mogoče namočiti v topli vodi ter jih odstraniti s krtačko ali mehko gobico oz. krpo. Posodo vedno skrbno posušite, da ne pride do nastanka madežev vodnega kamna. Priporočamo ročno čiščenje. Čiščenje v pomivalnem stroju je mogoče, vendar lahko sčasoma zmanjša nelepljiv učinek.

Tipy na umývanie v umývačke riadu

Bliskovito rjo lahko prenesete na posodo iz nerjavečega jekla v pomivalnem stroju. Ak by sa táto neodstránila ihneď po umytí, môžu vzniknúť poškodenia spôsobené koróziou.

Podľa možnosti ihneď po umytí riadu vyberte riad z umývačky riadu a vysušte ho. Vo vlhkom stave sa môžu inak vytvoriť fláky, ktoré ale neovplyvňujú vlastnosti výrobku.

HR

Poštovani kela kupče,

Čestitamo Vam na kupnji vašeg kvalitetnog kela proizvoda.

Da biste bili dugo zadovoljni s njime, pročitajte sljedeće informacije o proizvodu, napomene za sigurnu uporabu te napomene za njegu i čišćenje.

Svojstva

Tava Flavoria izrađena od nehrđajućeg čelika s keramičkim slojem bez PFAS sa sačastom strukturom za maksimalnu izdržljivost i odličan učinak neprianjanja. Najveća moguća otpornost na ogrebotine zahvaljujući izbočenoj zaštitnoj strukturi na unutarnjem sloju. To omogućuje korištenje metalnog pribora za kuhanje. Tijelo tave izrađeno je od kontinuiranog 3-slojnog materijala. Između slojeva nehrđajućeg čelika nalazi se aluminijaska jezgra, koja omogućuje optimalnu distribuciju topline izvan

osnovne površine u stijenku posude. Zahvaljujući brznoj toplinskoj vodljivosti, tava je posebno prikladna za sve što treba peći na visokim temperaturama, poput odrezaka.

Prednosti

- Izrađeno od nehrđajućeg čelika 18/10.
- Sigurna u pećnici do 260 °C, dimenzijski stabilna, robusna i jednostavna za čišćenje
- Otporna na ogrebotine i izdržljiva
- Prikladno za pranje u stroju za pranje suđa
- Prikladno za sve vrste peći – i indukcijske peći.
- 5 godina jamstva

Napomene za sigurnu uporabu

- Prvo skinite postojeće naljepnice.
- Temeljno operite posudu u toploj vodi za pranje suđa i pažljivo je obrišite.
- Zahvaljujući izbočenoj zaštitnoj strukturi na unutarnjem sloju tava je posebno otporna na ogrebotine. Stoga je moguća uporaba metalnog pribora za kuhanje. Pazite da ne koristite oštre predmete, jer oni mogu mjestimično uništiti sloj unatoč zaštitnoj strukturi.
- Nikada ne zagrijavajte proizvod dulje vrijeme bez sadržaja u njemu: Opasnost od pregrijavanja!
- Pri prvoj uporabi, unutrašnjost posude istrljajte s malo ulja. Ovaj postupak treba ponoviti s vremena na vrijeme kako bi se održala svojstva neprijanjanja.
- Tava je sigurna u pećnici do 260 °C. Na temperaturama od 220 °C i više može doći do promjene boje na površini od nehrđajućeg čelika, ali to ne utječe na funkciju proizvoda.
- Prilikom uporabe u pećnici koristite krpe za lonce ili rukavice za pećnicu.
- Ručke se ne smiju nalaziti iznad vrućih grijaćih ploča: Opasnost od opekline!
- Prilikom uporabe nemojte puštati posude za kuhanje/pečenje bez nadzora. Držati dalje od djece.
- Pazite na posebno oprezno rukovanje s vrućom mašću.
- Nikada ne gasite goreću mast vodom.
- Koristite za gašenje pokrivač i ugušite plamene.

Napomena za peći na struju

Radi boljeg iskorištavanja energije promjer grijaće ploče trebao bi odgovarati promjeru dna posude za kuhanje i pečenje.

Napomena za indukcijske peći

Indukcijska peć je izuzetno brzi izvor topline.

Izbjegavajte zagrijavanje suda za kuhanje/pečenje bez sadržaja jer se može oštetiti pregrijavanjem. Kod vrlo visoko postavljenih stupnjeva temperature može se oglasiti zvuk zujanja što je tehničke prirode. P

Promjer dna suda za kuhanje/pečenje mora odgovarati veličini grijaćeg polja indukcijske peći. Posebno u slučaju malih promjera dna postoji mogućnost da magnetno polje peći ne reagira.

Napomene za njegu i čišćenje

Posude s keramičkim premazom vrlo je lako održavati. Ostavite tavu da se ohladi prije čišćenja. Operite ju u toploj vodi s deterdžentom koristeći neabrazivnu spužvu ili četku za pranje posuda (bez čelične vune ili jastučića za ribanje!). Posudu nemojte čistiti agresivnim ili abrazivnim sredstvima za čišćenje. Manje mrlje i promjena boje tijekom vremena predstavljaju normalnu pojavu i mogu se potopiti u vruću vodu i ukloniti četkom za suđe ili mekom spužvom ili krpom. Posude uvijek pažljivo osušite kako biste izbjegli pojavu mrlja od kamenca. Preporučujemo ručno čišćenje. Pranje u perilici je moguće, ali s vremenom može uzrokovati do smanjenja učinka neprijanja.

Savjeti za čišćenje u stroju za pranje suđa

U perilici posuda, hrđa se može prenijeti na posude od nehrđajućeg čelika. Ako se to suđe odmah ne izvadi nakon pranja mogu nastati štete od hrđanja. Po mogućnosti odmah nakon pranja izvaditi suđe iz stroja i obrisati. U vlažnom stanju mogu nastati mrlje koje međutim ne utječu na svojstvo proizvoda.

RO

Stimate client kela,

Vă felicităm pentru achiziționarea produsului dumneavoastră de calitate kela. Pentru a vă bucura cât mai mulți ani de produs, vă rugăm să citiți următoarele informații legate de produs, instrucțiunile de utilizare în siguranță, precum și instrucțiunile de îngrijire și curățare.

Proprietăți

Tigaia Flavoria din oțel inoxidabil cu înveliș ceramic fără PFAS cu o structură tip fagure pentru durabilitate maximă și efect antiaderent excelent. Rezistență maximă la zgârieturi datorită unei structuri de protecție care se întinde deasupra învelișului. Acest lucru înseamnă că utilizarea ustensilelor de bucătărie din metal este posibilă. Corpul tigăii este format dintr-o singură piesă cu un material cu 3 straturi. Miezul de aluminiu se află între straturi de oțel inoxidabil, permițând o stocare optimă a căldurii pe toată suprafața părții inferioare și până la nivelul marginii tigăii. Conductivitatea rapidă a căldurii a tigăii o face adecvată în special pentru toate mâncărurile care sunt prăjite la temperaturi ridicate, cum ar fi fripturile.

Avantaje

- Fabricat din oțel inoxidabil 18/10 de înaltă calitate.
- Adecvat pentru cuptor până la 260 °C, nedeformabil, robust și ușor de curățat
- Rezistent la zgârieturi și durabil
- Se poate spăla în mașina de spălat vase
- Adecvat pentru toate tipurile de mașini de gătit – inclusiv cele cu inducție.
- 5 ani garanție

Instrucțiuni pentru utilizarea în siguranță

- Îndepărtați întâi etichetele adezive prezente.
- Spălați vasul temeinic cu apă caldă și apoi uscați-l bine.
- Tigaia are o rezistență ridicată la zgârieturi datorită structurii de protecție care se extinde deasupra învelișului. Acest lucru înseamnă că se pot utiliza ustensile de bucătărie din metal. Vă rugăm să vă asigurați că nu utilizați obiecte ascuțite, deoarece acestea pot perfora structura protectivă a învelișului.
- Nu încălziți niciodată vasul gol pentru mult timp: Pericol de supraîncălzire!
- Ungeți interiorul tigăii cu puțin ulei la prima utilizare. Această procedură trebuie

repetată din când în când pentru a menține proprietățile antiaderente.

- Tigaia este adecvată pentru cuptor până la 260 °C. Începând cu temperaturi de 220 °C, suprafața din oțel inoxidabil se poate decolora, însă acest lucru nu afectează funcția produsului.
- La utilizarea în cuptoare, folosiți cârpe pentru cuptor sau mănuși de gătit.
- Mănerile nu trebuie să se afle deasupra ochiurilor de aragaz încinse: Pericol de ardere!
- Nu lăsați vasul de gătit/prăjit nesupravegheat în timpul utilizării. Nu îl păstrați la îndemâna copiilor.
- Acordați atenție deosebită la folosirea vasului cu grăsimi încinse.
- Nu stingeți niciodată grăsimea care arde cu apă.
- Stingeți flăcările acoperindu-le cu un capac.

Instrucțiuni pentru mașinile de gătit electrice

Pentru o mai bună exploatare a energiei, diametrul ochiului aragazului trebuie să corespundă diametrului vasului de gătit și prăjit.

Instrucțiuni pentru mașinile de gătit cu inducție

Mașina de gătit cu inducție este o sursă de căldură extrem de rapidă.

Evitați încălzirea vasului de gătit/prăjit gol, deoarece acesta se poate deteriora din cauza supraîncălzirii. În cazul temperaturilor setate la nivel înalt, poate fi emis un ton generat din motive tehnice.

Diametrul bazei vasului de gătit/prăjit trebuie să corespundă cu dimensiunea ochiului mașinii de gătit cu inducție. În cazul diametrelor prea mici ale bazei, câmpul magnetic al mașinii de gătit poate să nu corespundă.

Instrucțiuni de îngrijire și curățare

Vasul de bucătărie cu înveliș ceramic este foarte ușor de întreținut. Lăsați tigaia să se răcească înainte de a o curăța. Curățați-o în apă caldă cu un burete neabraziv sau o perie de curățare (fără bureți de sârmă sau bureți abrazivi!). Nu utilizați detergenți agresivi sau abrazivi pentru curățarea tigăii. Petele mici și decolorările sunt normale după o anumită perioadă și pot fi lăsate la înmuiat în apă fierbinte și îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete sau o lavetă moale. Uscați întotdeauna vesela cu grijă pentru a preveni formarea petelor de calcar. Recomandăm curățarea manuală. Curățarea în mașina de spălat vase este posibilă, însă de-a lungul timpului, acest lucru poate reduce efectul antiaderent.

Сфaturi pentru curățarea în mașina de spălat vase

În mașina de spălat se poate transfera pelicula de rugină pe vasul de gătit din oțel inoxidabil. Dacă acestea nu sunt îndepărtate imediat după procesul de spălare, pot apărea daune cauzate de coroziune.

Cel mai bine este să scoateți vasul din mașina de spălat vase imediat după procesul de curățare și să îl ștergeți. În caz de umezeală, se pot forma pete, care însă nu influențează calitatea produsului.

BG

Уважаеми клиенти на kela,

Поздравяваме Ви за покупката на качествен продукт на kela.

За да му се радвате дълgi години, прочетете следната информация за продукта, указанията за безопасна употреба, както и указанията за поддръжката и почистването.

Характеристики

Тиган за пържене Flavoria от неръждаема стомана с керамично покритие, което не съдържа PFAS, със структура на пчелна пита за максимален живот и отличен противозалепващ ефект. Възможно най-висока устойчивост на надраскване благодарение на издадената защитна структура над покритието. По този начин могат да се използват и метални прибори за готвене. Тялото на тигана е изработено от непрекъснат 3-слоен материал. Между слоевете от неръждаема стомана има алуминиева сърцевина, което позволява оптимално разпределение на топлината извън повърхността на дъното до стената на тигана. Благодарение на бързата си топлопроводимост тиганът е особено подходящ за всичко, което трябва да се запържва при високи температури, като например стекове.

Предимства

- Изработени от неръждаема стомана 18/10.
- Подходящ за фурни до 260°C, със стабилна форма, здрав и лесен за почистване
- Устойчив на надраскване и с дълъг живот
- Подходящи за миялна машина

- Подходящи за всички видове печки – също и индукционни.
- 5 години гаранция

Указания за безопасна употреба

- Първо отстранете наличните стикери.
- Измийте основно съдовете с топла вода и грижливо ги подсушете.
- Издадената защитна структура над покритието прави тигана особено устойчив на надраскване. По тази причина е възможно използването на метални прибори за готвене. Моля, внимавайте да не използвате остри предмети, тъй като те могат да разрушат покритието в някои точки въпреки защитната структура.
- Не загрявайте никога продукта по-продължително време без съдържание: Опасност от прегряване!
- При първото използване натъркайте вътрешната страна на тигана с малко олио. Това трябва да се повтаря от време на време, за да се запазят противозалепващите свойства.
- Тиганът е устойчив във фурна до 260°C. При температури от 220°C и по-високи може да се появи обезцветяване на повърхността от неръждаема стомана, но това не засяга функцията на продукта.
- Дръжките не трябва да се намират над загрети котлони: Опасност от изгаряне!
- Не режете с ножове в съдовете. Това може да причини драскотини и следи от рязането, които все пак не нарушават функцията на продукта.
- При употреба не оставяйте съдовете за готвене/пържене без надзор. Пазете от деца. • При използване във фурна използвайте ръкохватка или кухненска ръкавица.
- Внимавайте особено при работа с гореща мазнина.
- Никога не гасете горяща мазнина с вода.
- За гасене вземете одеяло и задушете пламъците.

Указание за електрически печки

За по-добро използване на енергията диаметърът на котлона на печката трябва да съответства на дъното на съда за готвене и пържене.

Указание за индукционни печки

Индукционната печка е извънредно бърз топлинен източник. Избягвайте нагряването на съда за готвене и пържене без съдържание, тъй като той може да се повреди от прегряване. При настроена висока температурна степен може да прозвучи зумер, което е технически обусловено. Диаметърът на дъното на съда за готвене/пържене трябва да съответства на големината на полето за готвене на индукционната печка. Особено при много малки диаметри на дъното е възможно магнитното поле на печката да не сработи.

Указания за поддръжка и почистване

Съдовете за готвене с керамично покритие се поддържат много лесно. Тиганът трябва да се остави да изстине преди почистване. Почиствайте го в топла вода за изплакване с неабразивна гъба или четка за миене на съдове (без стоманена вълна или гъби за чистене!). За почистване на тигана не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати. След известно време е нормално да се появят малки петна и да се промени цветът, като тези ефекти могат да бъдат отстранени чрез наисване в гореща вода и с помощта на четка за миене на съдове или с мека гъба или кърпа. Винаги подсушавайте грижливо съдовете, за да предотвратите появяването на петна от варовик. Препоръчваме ръчно почистване. Почистване в съдомиялна машина е възможно, то може обаче да доведе във времето до намаляване на противозалепващото покритие.

Съвети за почистване в миялна машина

В съдомиялната машина повърхностна ръжда може да бъде предадена на съдовете от неръждаема стомана. Ако тя не се премахне веднага след процеса на миене, е възможно да възникнат повреди от корозия. По възможност веднага след процеса на миене извадете съдовете от миялната машина и ги подсушете. Във влажно състояние могат да се образуват петна, които обаче не влияят на свойствата на продукта.



尊敬的 kela 客户:

感谢您选购 kela 品牌的高品质产品。为了延长产品使用寿命, 请您阅读以下产品信息、安全使用信息以及保养和清洁说明。

特性

Flavoria 不锈钢平底煎锅采用不含 PFAS 的蜂窝状结构陶瓷涂层, 经久耐用, 具有出色的不粘效果。由于涂层采用了突出的保护结构, 因此具有极强的耐刮擦性能。因此, 也可使用金属炊具。锅体分为 3 层材料。铝芯层位于不锈钢层之间, 使整个锅底到锅壁的热量分布达到最佳状态。由于导热迅速, 这款锅具特别适用于牛排等需要高温煎烤的食物。

优点

- 由 18/10 不锈钢制成。
- 在 260 ° C 以下经久耐用、形状稳定、坚固、易保养
- 防刮耐用
- 可使用洗碗机清洁
- 适用于所有炉灶种类, 也适用于电磁炉。
- 5 年保修

安全使用说明

- 首先移除现有贴纸。
- 用温水彻底清洗炊具并小心拭干水分。
- 涂层突出的保护结构使这款锅具特别耐刮擦。因此, 可使用金属炊具。但请注意不要使用尖锐物品, 因为尽管有保护结构, 但尖锐物品可能会损坏涂层。
- 请不要空烧锅具过长时间: 过热危险!
- 首次使用时, 请在锅内侧抹上少许油。应不时重复这一操作, 以保持不粘特性。
- 本锅具的烹饪温度最高可达 260 ° C。温度达到 220 ° C 时, 不锈钢表面可能会变色, 但不会影响产品的功能。
- 在烤箱中使用, 请使用隔热垫或烘焙手套。
- 严禁将手柄放在加热炉灶台的上方: 燃烧危险!
- 请在使用炊具时小心操作。远离儿童放置。
- 处理热油脂时必须特别小心。
- 切勿用水扑灭燃烧的油脂。
- 用盖子扑灭火焰。

电炉注意事项

为了更好地利用能源，炉灶加热板的直径应该与炊具底部的直径相匹配。

电磁炉注意事项

电磁炉是一种非常快速的热源。

避免空烧炊具，因为过热导致损坏。

如设置为大火力，由于技术原因可能会发出蜂鸣声。

炊具底部的直径必须与电磁炉上的感应加热板尺寸相匹配。电磁炉的磁场可能不能感应到直径过小的锅具底部。

保养和清洁说明

带有陶瓷涂层的炊具非常容易保养。请等锅具冷却后再清洁。请用温水以及不具有研磨功能的海绵或洗碗刷进行冲洗（不要用钢丝球或百洁布！）。请勿使用任何具有侵蚀性或具备研磨功能的洗洁精来清洁锅具。使用一段时间后，有轻微污渍和变色是正常现象，可将其浸泡在热水中，用洗碗刷或软海绵或布清除。请始终小心地擦拭厨具，以防产生水垢。我们建议手动清洁。可用洗碗机清洁，但时间长了会降低不粘效果。

在洗碗机中清洁的提示

锈迹可能会转移到洗碗机中的不锈钢炊具上。如果在冲洗过程没有立即去除，可能会发生腐蚀损坏。

尽可能在清洁后从洗碗机中取出炊具，并将其拭干。产品在潮湿时会形成水渍，但不会影响产品性能。

D - GARANTIEERKLÄRUNG

Wir garantieren Ihnen hiermit während der angegebenen Garantiezeit eine einwandfreie Funktion des gekauften Produktes bei sachgemäßer Nutzung.

Garantiegegenstand: **Flavoria Bratpfanne Edelstahl 18/10 mit Wabenstruktur 10202, 10203**

Garantiezeit: 5 Jahre ab Datum des Kaufes des Produktes

Garantiegeber: Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Böhmenkirch
Germany
+49 (0)7332 8286
service@kela.de

Garantienehmer: Der Kunde muss Verbraucher sein. Dies ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu einem Zweck abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.

Geltungsbereich: Der räumliche Geltungsbereich ist nicht eingeschränkt.

Garantieumfang: Die Garantie erstreckt sich auf das gekaufte Produkt und umfasst alle Material- und Herstellungsfehler, welche die Funktion beeinträchtigen. Die Garantie wird in der Form geleistet, dass nach unserer Wahl der Artikel oder Teile davon entweder gegen einen gleichwertigen Artikel ausgetauscht, oder der Artikel repariert wird. Ist der Austausch oder die Reparatur nach unserem Ermessen unwirtschaftlich oder aus sonstigen Gründen, z.B. Nichtverfügbarkeit von Ersatzteilen, nicht möglich, gewähren wir einen finanziellen Ausgleich unter Berücksichtigung der bisherigen Nutzungsdauer. Nach Erfüllung der Garantieleistung beginnt die Garantiezeit nicht erneut.

- Garantieausschluss:** Für Beschädigungen, die aus den aufgeführten Gründen entstanden sind, übernehmen wir keine Garantie:
- ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, insbesondere Überhitzung und Schnitt- sowie Kratzspuren
 - unsachgemäße Behandlung oder Überbeanspruchung
 - Gewalteinwirkung jeder Art (z.B. Fall auf Boden, Schlag)
 - Nichtbeachtung der in der Gebrauchsanleitung enthaltenen Gebrauchs- und Pflegehinweise
 - Üblicher Verschleiß

Beschädigungen an Antihafbeschichtungen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Abwicklung:

Zeigen sich innerhalb der Garantiezeit Material oder Verarbeitungsfehler an dem Produkt, so sind Garantieansprüche unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb einer Frist von einem Monat ab Kenntniserlangung geltend zu machen.

Zur Entgegennahme von Garantieansprüchen wenden Sie sich an den Verkäufer oder den Garantiegeber. Die Kosten des Transports sowie das Risiko eines Verlustes oder einer Beschädigung auf dem Wege zu oder von der Stelle, welche die Garantieansprüche entgegennimmt oder das Produkt wieder ausliefert, trägt der Kunde. Garantieansprüche werden nur berücksichtigt, wenn eine schriftliche Beanstandung vorgelegt wird, aus der sich Name, Adresse des Anspruchstellers sowie die Art der Beanstandung entnehmen lassen.

Ergänzende Bestimmungen:

Die gesetzlichen Rechte, die einem Verbraucher gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (bspw. Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt) im gesetzlichen Umfang ungemindert und unentgeltlich zu.

E - WARRANTY DECLARATION

We hereby guarantee that the purchased product will function properly during the specified warranty period, provided that it is used correctly.

Product under warranty:

Flavoria stainless steel 18/10 frying pan with a honey comb structure
10202, 10203

Warranty period: 5 years from the product's date of purchase

Warranty provider: Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Böhmenkirch
Germany
+49 (0)7332 8286
service@kela.de

Warranty holder: The customer must be a consumer. This is any natural person who enters into a legal transaction for a purpose which does not relate to their commercial or independent professional activities.

Scope of application: The geographical scope is not restricted.

Scope of warranty: The warranty covers the purchased product and includes all defects in materials and workmanship that may impair the function. The warranty is provided by either replacing the product or parts thereof with an equivalent item or repairing the product at our discretion. If the replacement or repair is uneconomical in our opinion or not possible for other reasons, e.g. non-availability of spare parts, we will offer financial compensation taking the product's prior duration of use into account. The warranty period does not start again after the warranty service has been fulfilled.

Warranty exclusion: We do not provide a warranty for damage due to the reasons listed below:

- Unsuitable or improper use, in particular overheating as well as cut and scratch marks
- Improper handling or overuse
- Force of any kind (e.g. dropping, knocks)
- Failure to follow the user and care instructions given in the instructions for use
- Normal wear and tear

Damage to non-stick coatings is excluded from the warranty.

Handling:

If material or workmanship defects appear on the product within the warranty period, warranty claims must be asserted immediately, but no later than within a period of one month from the date on which you become aware of it. Contact the seller or the warranty provider for the acceptance of warranty claims. The transport costs and the risk of loss or damage en route to or from the place accepting the warranty claims or redelivering the product will be borne by the customer. Warranty claims will only be considered if a written complaint is submitted, showing the name, address of the claimant and the nature of the complaint.

Supplementary provisions:

The statutory rights to which a consumer is entitled against the seller if the purchased goods were not free of defects at the time of the passage of risk are not limited by this warranty. Within the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights (e.g. subsequent performance, reduction of price, withdrawal from contract) within the statutory limits undiminished and at no cost.

F - DÉCLARATION DE GARANTIE

Par la présente, nous garantissons, pendant la période de garantie indiquée, un fonctionnement irréprochable du produit acheté dans le cadre d'une utilisation conforme.

Objet de la garantie : Poêle en acier inoxydable 18/10 en structure nid d'abeille de la série Flavoria
10202, 10203

Période de garantie : 5 ans à compter de la date d'achat du produit

Garant: Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Böhmenkirch
Allemagne
+49 (0)7332 8286
service@kela.de

Bénéficiaire de la garantie : Le client doit être un consommateur, c'est-à-dire toute personne physique qui conclut un acte juridique dans un but qui ne peut être imputé ni à son activité commerciale ni à son activité professionnelle indépendante.

Champ d'application : Le champ d'application n'est pas limité géographiquement.

Étendue de la garantie : La garantie s'applique au produit acheté et couvre tous les défauts de matériau et de fabrication qui nuisent à son fonctionnement. La garantie est fournie sous la forme suivante : à notre choix, l'article ou des pièces de celui-ci sera(ont) soit remplacé(es) par un article équivalent, soit réparé(es). Si, selon notre appréciation, l'échange ou la réparation n'est pas rentable ou est impossible pour d'autres raisons, par exemple l'indisponibilité de pièces de rechange, nous

accordons une compensation financière tenant compte de la durée d'utilisation écoulée. La période de garantie ne se renouvelle pas après l'exécution de la prestation de garantie.

Exclusion de garantie: Nous nous exonérons de toute garantie pour les dommages résultant des raisons suivantes :

- usage inapproprié ou non conforme, notamment surchauffe et traces de coupures et de rayures
- manipulation non conforme ou utilisation excessive
- soumission à une force de toute nature (par ex. chute sur le sol, coup)
- non-respect des conseils d'utilisation et d'entretien contenus dans le manuel d'utilisation
- usure normale

Les dommages causés au revêtement anti-adhésif sont exclus de la garantie.

Déroulement de la garantie :

Si des défauts de matériau ou de fabrication apparaissent sur le produit au cours de la période de garantie, il convient de faire valoir ses droits à la garantie immédiatement, toutefois au plus tard dans un délai d'un mois à partir de la constatation. Pour faire valoir vos droits à garantie, adressez-vous au vendeur ou au garant. Les frais de transport ainsi que le risque de perte ou d'endommagement sur le trajet vers ou en provenance du service chargé de recevoir les demandes de garantie ou de réexpédier le produit incombent au client. Les demandes de garantie ne sont prises en compte que si une réclamation écrite comportant le nom et l'adresse de l'ayant droit, ainsi que le type de réclamation est présentée.

**Dispositions
complémentaires :**

Les droits légaux dont dispose un consommateur à l'égard du vendeur si la chose achetée n'était pas exempte de défauts au moment du transfert des risques ne sont pas limités par la présente garantie. Pendant la période de garantie, vous disposez des droits de garantie légaux (par ex. exécution ultérieure, réduction, rétractation), sans restrictions et gratuitement dans la mesure prévue par la loi.



9000198-2025-02

Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Boehmenkirch
Germany
www.kela.de • product@kela.de