NL Wij bedanken u dat u voor de kwaliteit van de pannen BALLARINI hebt gekozen. Om zo lang mogelijk de beste prestaties van de pannen te waarborgen, raden wij u aan de informatie die wij met zorg hebben opgesteld en met enige aandachtig te bestuderen, goed te lezen. BALLARINI pannen ontwerpen en koekenpannen met antikleefwerking worden geproduceerd in Italië, in Rivarolo Mantovano. De oostelijke wonden regelmatig geëist in onze Jacuzzi-fabrieken bij gezamenlijk gezien voor een betere kwaliteitsgarantie.
Gebruik en onderhoud: Verwijder bij het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en de etiketten. Maak de pan schoon met afwasmiddel. Breng een hoeveelheid water aan de kook, laat de pan drogen en wet hem in met talkolie of boter. In aluminium pannen met een antikaatsplaat hoeft u voor het koken geen olie of vet te gebruiken. Het gebruik van balsamico wordt afgeraden, omdat achtergebleven deeltjes radijs kunnen zijn voor de werking van de antikaatsplaat. Gebruik een warmtebron die overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan. Zet de pan in het midden van de warmtebron, een gemiddelde vlam volstaat. Laat nooit vet verdampen. Gebruik geen scherpe, metalen voorwerpen en snijd niet in de pan. Het wordt aangeraden om keukenpapen van hout, plastic of silicone te gebruiken. Bewaar de pan niet in vochtige omstandigheden. Bewaar de pannen. Zet geen pannen met plastic handvatten in een oven met een temperatuur boven 180°C; behalve als dit anders wordt aangeboden. Zorg dat voor het gebruik handgrepen en handvatten vastzitten en tijdens gebruik niet gebogen worden. Controleer af en toe en ze zit en indien nodig vast.
Reiniging: Maak bij voorkeur de pan met de hand schoon met een vochtige schoonmaakmiddel en een spongie. Bij reinigen in de afwasmachine raden wij aan om deze met niet-agressieve schoonmaakmiddelen in de spaarstand en op lage temperatuur te gebruiken. Schoonmaken in de afwasmachine is niet raadzaam voor de werking van de pan, maar kan de originele kleur veranderen. Wanneer pannen aan de buitenkant voorzien zijn van een coating hebben, wordt door het gebruik van een afwasmachine het oxidatieproces bespoedigd en ontstaan er vlekken op het oppervlak. Gebruik voor het schoonmaken nooit kurkentrekkers, metalen schrapers, peelers of overschoonmaakmiddelen. Wij adviseren om na het afwassen het oppervlak met een beetje talkolie in te wrijven. Het gebruik van verschillen, vaak in combinatie met hoge temperaturen, kan de vlekken veroorzaken voorval op. Reliëfpatronen of opvallende vlekken met een steenlook.
Waarschuwing: Zet de pan nooit leeg op het vuur. Als u dit toch doet, laat u de pan niet langer dan 20 seconden zichtbaar en laat het vocht niet uit het voedsel verdampen. Houd de warme pan buiten bereik van kinderen. Gaat de pan wel alleen voor voedsel, maar ook voor verwarming. Wij raden aan om een ander gebruik van de pan altijd bespreekbaar te handen.Voor te dragen. Bij oververhitting van een pan met antiaanbakplaag raden wij aan om deze van de warmtebron te halen en de oorzaak te ontdekken. Schuif, indien de pannen van gietaluminium bestaan, hakgoed of industrieel wonden gebruikt, deze niet heen en weer over de kookplaat; vuilresten kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken. Controleer voordat u met koken begint of de onderkant van de pan en het oppervlak van de keramische kookplaat schoon zijn. Door het verschuiven van aluminium pannen op de kookplaatzon kunnen er metaalsporen achterblijven. Deze moeten onmiddellijk worden verwijderd. Gebruik hiervoor geschikte schoonmaakmiddelen voor keramische kookplaten, zodat er geen metaalsporen aan de buitenkant blijven zitten. Bij gebruik van een pan voor friteren is het belangrijk om na te gaan dat de pan niet op het vuur staat, niet in de buurt is van een waterbron en volledig droog is voordat u de pan met olie vult. Gebruik de juiste olie en gaat, bijl minimum 5 cm van de bovenrand. Dit om te vermijden dat de olie zou overgaan wanneer er voedsel in de pan gaat. Plaats de inoetmand niet van of zonder de pan. Wanneer u de inoetmand in de olie zit om spatten of brandwonden te vermijden. Gebruik nooit plastic keukengereed bij friteren. Plastic kan gemakkelijk smelten in hete olie. Zorg ervoor dat u de pan niet droogkookt. Als u dit toch doet, laat u de pan niet afkoelen voordat u er water op zet. Wanneer u de pan niet gebruikt, zet u de pan niet op de kookplaat of schoon te maken tijdens het frituren. In geval van brand verstoorzaak door het vet, gebruik nooit water om het vuur te doven. Water kan ervoor zorgen dat de brandende olie begint te spatten en zich verspreidt. Gebruik een brandblusapparaat of leden de brandende pan met een deksel. Zet de pan pas weer in de vaatwasser als de pan afgekoelt is.
Voor pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten: Zet de pan nooit leeg op het vuur, omdat deze zeer snel kan oplopen. Als u dit toch doet, laat u de pan niet langer dan 20 seconden zichtbaar. Controleer na het schoonmaken van een kookpan en voor elder gebruik of de onderkant droog is. Door de speciale vorm van de onderkant van de pan kunnen waterdruppels achterblijven die tijdens de werking van de antiaanbakplaag. Deze kan wanneer die stoom ontstaan. Dit vormt enkel een gewoon voor kleine vlekjes. Ze kunnen dan worden verwijderd door ze te gebruiken. Het gebruik van balsamico wordt afgeraden, omdat achtergebleven deeltjes radijs kunnen zijn voor de werking van de antiaanbakplaag. Gebruik een warmtebron die overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan. Zet de pan in het midden van de warmtebron, een gemiddelde vlam volstaat. Laat nooit vet verdampen. Gebruik geen scherpe, metalen voorwerpen en snijd niet in de pan. Het wordt aangeraden om keukenpapen van hout, plastic of silicone te gebruiken. Bewaar de pan niet in vochtige omstandigheden. Bewaar de pannen. Zet geen pannen met plastic handvatten in een oven met een temperatuur boven 180°C; behalve als dit anders wordt aangegeven. Zorg dat voor het gebruik handgrepen en handvatten vastzitten en tijdens gebruik niet gebogen worden. Controleer af en toe en ze zit en indien nodig vast.
Reiniging: Maak bij voorkeur de pan met de hand schoon met een vochtige schoonmaakmiddel en een spongie. Bij reinigen in de afwasmachine raden wij aan om deze met niet-agressieve schoonmaakmiddelen in de spaarstand en op lage temperatuur te gebruiken. Schoonmaken in de afwasmachine is niet raadzaam voor de werking van de pan, maar kan de originele kleur veranderen. Wanneer pannen aan de buitenkant voorzien zijn van een coating hebben, wordt door het gebruik van een afwasmachine het oxidatieproces bespoedigd en ontstaan er vlekken op het oppervlak. Gebruik voor het schoonmaken nooit kurkentrekkers, metalen schrapers, peelers of overschoonmaakmiddelen. Wij adviseren om na het afwassen het oppervlak met een beetje talkolie in te wrijven. Het gebruik van verschillen, vaak in combinatie met hoge temperaturen, kan de vlekken veroorzaken voorval op. Reliëfpatronen of opvallende vlekken met een steenlook.
Waarschuwing: Zet de pan nooit leeg op het vuur. Als u dit toch doet, laat u de pan niet langer dan 20 seconden zichtbaar en laat het vocht niet uit het voedsel verdampen. Houd de warme pan buiten bereik van kinderen. Gaat de pan wel alleen voor voedsel, maar ook voor verwarming. Wij raden aan om een ander gebruik van de pan altijd bespreekbaar te handhoorbaar

IT Grazie per aver scelto la qualità delle pentole BALLARINI. Per garantire le migliori prestazioni il più a lungo possibile, consigliamo di leggere attentamente le informazioni che abbiamo preparato in cura e che troverete nelle istruzioni per l'uso e per la manutenzione. Pentole e padelle BALLARINI mantengono le proprie radici produttive in Italia, a Rivarolo Mantovano. I investimenti sono periodicamente mirati a garantire un prodotto sempre più sicuro e duraturo.
Uso e manutenzione: al primo utilizzo rimuovere i materiali d'imballaggio e le etichette, per favore riciclati. Lavare l'utensile con acqua saponata, far bollire una certa quantità di acqua, asciugare e ungerlo con olio o grasso alimentare. Non è necessario utilizzare oli o grassi per cucinare con articoli in alluminio anticaderente; non utilizzare oli spray in quanto possono creare residui che alterano le prestazioni di antiaderenza dell'utensile; utilizzare una fonte di calore di dimensione che si adattano a quelle del fondo dell'utensile; cemrare l'utensile sulla fonte di calore, è sempre sufficiente una fiamma moderata. Non carbonizzare mai cibi grassi. Non usare utensili metallici taglienti, non lavare gli articoli in lavastoviglie. Si consiglia lavare a mano, ciò ne ingera, plastica o silicone; sfiurare l'utensile con attenzione per preservare il rivestimento antiaderente. Utilizzare utensili di legno o plastica non adatti per forme metalliche. Il temperatore superiori a 150°C salva diversa indicazione. Assicurarsi che manici e maniglie siano stretti prima dell'uso, essi potrebbero allentarsi in fase di riscaldamento. Controllare periodicamente e provvedere a loro serraggio.
Pulizia: è consigliato di lavare a mano utilizzando detergente liquido con l'aiuto di una spugna; in caso di lavaggio in lavastoviglie suggeriamo di utilizzare detergenti non aggressivi e ciclo economico e a bassa temperatura; non lasciare alimenti a contatto con la superficie per lungo tempo, ma potrebbe alterarne il colore originale; nel caso di articoli non rivestiti esternamente l'uso della lavastoviglie accelera il processo di ossidazione esterna della sua superficie; per di più, se usate non utilizzare mai prodotti abrasivi e spugne metalliche, prodotti in polvere o per la pulizia del forno. Dopo il lavaggio suggeriamo di ungere la superficie con un po' di olio; per cucinare, in combinazione con l'azione delle elevate temperature, può provocare la comparsa di macchie visibili soprattutto nei rivestimenti chiari o effetto perlato.
Attenzione: non surriscaldare mai a vuoto l'utensile. Non lasciare mai la cottura senza sorveglianza, non fare esaurire i liquidi di cottura. Non lasciare mai la pentola o la padella lontano dalla piastra cottura. Lasciare raffreddare l'utensile prima di pulirlo. È sempre consigliabile l'utilizzo di protezioni per garantire una manipolazione sicura dell'utensile. Se dopo il surriscaldamento dovesse rilevare un'anomalia, sospendere il funzionamento dell'utensile dalla fonte di calore e ventilare l'area. Quando si utilizzano utensili da cucina su piani cottura ad induzione, non posizionare oggetti metallici (es. coltelli, forchette, cucchiai, ecc.) tra il fondo dell'utensile e la superficie del piano cottura. Non usare pentole e padelle danneggiate o deformate. Tale fenomeno non costituisce comunque un pericolo per l'utilizzo dell'utensile stesso.
Per gli utilizzi da forno, dotati di manici metallici o realizzati in monoblocco metallico: utilizzare guanti protettivi.
Istruzioni particolari per articoli con rivestimento antiaderente ceramico o simil-vetroso: i rivestimenti ceramici antiaderenti sono extremmemente duri e resistenti ai graffi; tuttavia, hanno una bassa resistenza agli urti. Evitare urti per non creare danneggiamenti ed rivestimento. Si raccomanda sempre di usare utensili in legno, plastica o silicone. Si consiglia l'uso di utensili da cucina in legno, plastica o silicone. Si raccomanda il lavaggio a mano, in quanto le alte temperature e l'aggressività dei detergenti possono alterare proprietà delle proprietà di antiaderenza del rivestimento. Distribuire uniformemente un leggero strato di olio o altro grasso nella cottura per preservare le proprietà antiaderenti.
Per i prodotti con Thermopoint: non esporre il Thermopoint alla fiamma, al calore eccessivo e a fonti di calore dirette per evitare danni al sensore. Il Thermopoint è sensibile al calore eccessivo, alle abrasioni, alle sostanze, all'ambiente. Verificare periodicamente il suo funzionamento. Lagunaggio dei Kochgeschirr, alla centrifugazione, accidenti. Nella fase iniziale di ricalcolo il colore verde del Thermopoint non cambia. Il Thermopoint non misura altre sostanze oltre alla temperatura, ma potrebbe alterarne il colore originale; nel caso di articoli non rivestiti esternamente l'uso della lavastoviglie accelera il processo di ossidazione esterna della sua superficie; per di più, se usate non utilizzare mai prodotti abrasivi e spugne metalliche, prodotti in polvere o per la pulizia del forno. Dopo il lavaggio suggeriamo di ungere la superficie con un po' di olio; per cucinare, in combinazione con l'azione delle elevate temperature, può provocare la comparsa di macchie visibili soprattutto nei rivestimenti chiari o effetto perlato.
Attenzione: non surriscaldare mai a vuoto l'utensile. Non lasciare mai la cottura senza sorveglianza, non fare esaurire i liquidi di cottura. Non lasciare mai la pentola o la padella lontano dalla piastra cottura. Lasciare raffreddare l'utensile prima di pulirlo. È sempre consigliabile l'utilizzo di protezioni per garantire una manipolazione sicura dell'utensile. Se dopo il surriscaldamento dovesse rilevare un'anomalia, sospendere il funzionamento dell'utensile dalla fonte di calore e ventilare l'area. Quando si utilizzano utensili da cucina su piani cottura ad induzione, non posizionare oggetti metallici (es. coltelli, forchette, cucchiai, ecc.) tra il fondo dell'utensile e la superficie del piano cottura. Non usare pentole e padelle danneggiate o deformate. Tale fenomeno non costituisce comunque un pericolo per l'utilizzo dell'utensile stesso.
Per gli utilizzi da forno, dotati di manici metallici o realizzati in monoblocco metallico: utilizzare guanti protettivi.
Istruzioni particolari per articoli con rivestimento antiaderente ceramico o simil-vetroso: i rivestimenti ceramici antiaderenti sono extremmemente duri e resistenti ai graffi; tuttavia, hanno una bassa resistenza agli urti. Evitare urti per non creare danneggiamenti ed rivestimento. Si raccomanda sempre di usare utensili in legno, plastica o silicone. Si consiglia l'uso di utensili da cucina in legno, plastica o silicone. Si raccomanda il lavaggio a mano, in quanto le alte temperature e l'aggressività dei detergenti possono alterare proprietà delle proprietà di antiaderenza del rivestimento. Distribuire uniformemente un leggero strato di olio o altro grasso nella cottura per preservare le proprietà antiaderenti.
Per i prodotti con Thermopoint: non esporre il Thermopoint alla fiamma, al calore eccessivo e a fonti di calore dirette per evitare danni al sensore. Il Thermopoint è sensibile al calore eccessivo, alle abrasioni, alle sostanze, all'ambiente. Verificare periodicamente il suo funzionamento. Lagunaggio dei Kochgeschirr, alla centrifugazione, accidenti. Nella fase iniziale di ricalcolo il colore verde del Thermopoint non cambia. Il Thermopoint non misura altre sostanze oltre alla temperatura, ma potrebbe alterarne il colore originale; nel caso di articoli non rivestiti esternamente l'uso della lavastoviglie accelera il processo di ossidazione esterna della sua superficie; per di più, se usate non utilizzare mai prodotti abrasivi e spugne metalliche, prodotti in polvere o per la pulizia del forno. Dopo il lavaggio suggeriamo di ungere la superficie con un po' di olio; per cucinare, in combinazione con l'azione delle elevate temperature, può provocare la comparsa di macchie visibili soprattutto nei rivestimenti chiari o effetto perlato.

DE Danke, dass Sie sich für die Qualität der BALLARINI-Kochtöpfe entschieden haben. Damit Sie möglichst lange Freude an Ihrem hochwertigen Kochgeschirr haben können, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung und die Pflegehinweise, die wir für Sie vorbereitet haben, sorgfältig durchzulesen. Ihre Pfannen und Töpfe werden in Rivarolo Mantovano, unser Erfahrungsort, in Italien hergestellt. Die Investitionen werden regelmäßig in unseren Laboratorien getestet, um ein Qualitätsprodukt garantieren zu können.
Gebrauchs- und Pflegeanweisung: Vor der ersten Nutzung bitte Verpackung und Etiketten entfernen und die Reste der Wiederverwertung zuführen. Anwendbare Edelstahl Sie ein wenig Wasser ein und bringen diesen zum Kochen. Dann lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und trocknen so sorgfältig ab. Danach tröte die Innenseite des Topfes und der Pfanne mit Olivenöl oder Butterschmalz ein. Es ist nicht notwendig, bei Kochen Kochgeschirr mit Öl Kosmetik oder ein anderes Fett nicht notwendig. Wir raten Ihnen, Kochgeschirr mit Öl oder Fett zu bestreichen, um Ablagerungen zu vermeiden. Es sollte eine Wärmequelle verwendet werden, die der Größe des Bodens des Kochgeschirrs entspricht. Es reicht immer eine mittlere Flamme. Vermeiden Sie, Fettspritzer zu verbrennen. Bitte nutzen Sie immer das Kochfeld Ende der Kochzeit, da die Restwärme ausreichend ist. Verwenden Sie keine Metallbestecke, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden, empfehlen wir das Kochen mit Holzlöffel. Bitte Bitte verwenden Sie keine Metallbürsten, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden. Es wird empfohlen, das Kochgeschirr mit Holz- oder Kunststoffgriffen zu verwenden. Es wird empfohlen, das Kochgeschirr mit Holz- oder Kunststoffgriffen zu verwenden. Bitte nutzen Sie immer das Kochfeld Ende der Kochzeit, da die Restwärme ausreichend ist. Verwenden Sie keine Metallbürsten, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden, empfehlen wir das Kochen mit Holzlöffel. Hier bitte Wärme Sie Fettspritze Lebensmittel nicht direkt im Kochgeschirr. Kochenfette aus. Metall verursacht die Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs. Wir raten Ihnen, Kochgeschirr mit Öl oder Fett zu bestreichen, um Ablagerungen zu vermeiden. Es sollte eine Wärmequelle verwendet werden, die der Größe des Bodens des Kochgeschirrs entspricht. Es reicht immer eine mittlere Flamme. Vermeiden Sie, Fettspritzer zu verbrennen