

CERANO

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

DEUTSCH (German)

ITALIANO (Italian)

ESPAÑOL (Spanish)

NEDERLANDS (Dutch)

DANSK (Danish)

ΕΛΛΗΝΙΚΗ (Greek)

POLSKI (Polish)

SVENSKA (Swedish)

SUOMI (Finnish)

NORSK (Norvégien)

РУССКИЙ (Russian)

ČEŠTINA (Czech)

TÜRKÇE (Turc)

日本語 (Japanese)

臺灣國語 (Taiwanese Mandarin)

官話 (Mandarin Chinese)

FRANÇAIS

Une résistance longue durée

Le revêtement **en céramique**, permet des cuissons avec peu ou pas de matière grasse, offre une glisse exceptionnelle jour après jour et se nettoie facilement. Ce revêtement offre une performance antiadhésive remarquable et une très bonne résistance aux rayures.

Le procédé de fabrication **par forgeage** renforce la robustesse du corps de l'ustensile déjà épais et apporte encore plus de protection contre la surchauffe du revêtement. Cette conception offre une distribution efficace et uniforme de la chaleur.

Fabrication certifiée avec de l'**aluminium recyclé**.

La coupe lyonnaise, forme traditionnelle évasée et bombée, favorise la glisse des aliments dans l'assiette. La poignée courbée à la française, ergonomique et confortable, est solidement rivetée.

Compatible tous feux. Passe au four traditionnel (maximum 200° pendant 10 minutes).

Contrairement à une idée reçue, la poêle anti-adhésive est une spécialiste...

idéale pour cuisiner délicatement les poissons, les légumes, les légumineuses, les céréales... parfaite pour mijoter, réchauffer des plats pré-cuisinés, lier les sauces, sans altérer les goûts, les couleurs et les saveurs.

Pour saisir, dorer, griller, privilégiez une poêle en acier.

NOTICE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse, rincer abondamment et essuyer soigneusement.

Utilisation sur tout type de feux.

Pour assurer un fonctionnement optimal avec l'induction, adapter la taille du feu au diamètre du fond structuré de l'ustensile.

Précautions d'utilisation au four traditionnel :

- Ne pas utiliser la fonction grill
- Ne pas dépasser 200° (Thermostat 7) pendant 10 minutes maximum (Flash Four)

Recommandations spécifiques induction pour préserver la longévité de votre ustensile :

- Monter en température progressivement
- Eviter l'utilisation du booster
- Ne pas surchauffer à vide

Entretien pour prolonger la vie de votre revêtement antiadhésif :

- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou à angles vifs
- Eviter de taper le rebord de la poêle avec des ustensiles, en particulier des ustensiles métalliques

Nettoyage :

- À l'éponge non abrasive et à l'eau chaude savonneuse
- Passage au lave-vaisselle déconseillé.

Nous vous conseillons de protéger votre ustensile des chocs et des rayures pendant le stockage.

ENGLISH

Long-time resistance

The ceramic coating, allows cooking with little or no fat, provides exceptional glide day after day, and is easy to clean. This coating delivers outstanding non-stick performance and excellent scratch resistance.

The **forging manufacturing** process enhances the sturdiness of the already thick utensil body and provides additional protection against overheating for the coating. This design ensures efficient and even heat distribution.

Certified manufacturing with **recycled aluminum**.

The Lyonnaise shape, a traditional flared and rounded design, helps easily transfer food onto the plate. The securely riveted and curved French-style handle is both ergonomic and comfortable.

Compatible with all stovetops. Oven-safe (maximum 200°C for 10 minutes).

Unlike what you might think, the non-stock pan is a specialist...

perfect for sensitive cooking fish, vegetables, legumes, and grains... perfect for simmering, reheating pre-cooked dishes, binding sauces, without altering the taste, colors, or flavors.

For searing, browning, and grilling, use a steel pan instead

USE AND CARE INSTRUCTIONS

Before first use, wash your utensil with hot soapy water, rinse thoroughly, and dry carefully.

Compatible with all stovetops.

For optimal performance with induction, match the size of the heat source to the diameter of the base of the utensil.

Precautions for use in a conventional oven:

- Do not use the grill function
- Do not exceed 200°C (Thermostat 7) for a maximum of 10 minutes (Flash Oven)

Specific recommendations for induction to preserve your utensil's longevity:

- Gradually increase the temperature
- Avoid using the booster function
- Do not overheat when empty

To extend the life of the non-stick coating:

- Do not use metal or sharp-edged utensils
- Avoid tapping the edge of the pan with utensils, especially metal ones.

Clean up:

- Use a non-abrasive sponge with hot soapy water
- Dishwasher not recommended.

We recommend protecting your utensil from shocks and scratches during storage

DEUTSCH

Eine extra lange Beständigkeit

Die **Keramikbeschichtung** ermöglicht fettarmes oder fettfreies Kochen, bietet Tag für Tag hervorragende Gleiteigenschaften und ist leicht zu reinigen. Die Beschichtung weist eine ausgezeichnete Antihafteigenschaft und eine sehr gute Kratzfestigkeit auf.

Das **Schmiedeverfahren** erhöht die Festigkeit des ohnehin schon dicken Kochgeschirrkörpers und bietet zusätzlichen Schutz vor Überhitzung der Beschichtung. Durch diese Konstruktion wird eine effiziente und homogene Wärmeverteilung erreicht.

Zertifiziertes Herstellungsverfahren mit **recyceltem Aluminium**.

Die „Lyonnaise“-Form der Pfanne, eine traditionelle, ausladende und gewölbte Form, begünstigt ein leichtes Gleiten der Speisen auf den Teller. Der ergonomisch geformte Griff mit der typisch französischen Rundung ist fest vernietet.

Für alle Herdarten geeignet. Kann im herkömmlichen Backofen erhitzt werden (max. 200 °C für 10 Minuten).

Im Gegensatz zu einer weitverbreiteten Annahme ist die beschichtete Pfanne ein Spezialist...

Ideal zum schonenden Garen von Fisch, Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreide... perfekt zum Schmoren auf kleiner Flamme, zum Aufwärmen von Fertiggerichten, zum Binden von Saucen – ohne Veränderung des Geschmacks, der Farbe oder des Aromas.

Zum Anbraten, Bräunen oder Rösten sollten Sie einer Stahlpfanne den Vorzug geben.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser reinigen, mit viel klarem Wasser abspülen und gründlich abtrocknen.

Für alle Herdarten geeignet.

Für optimales Verhalten auf Induktionsfeldern: die Größe der Platte an den Durchmesser des Topfbodens anpassen.

Vorsichtsmaßnahmen bei Verwendung in herkömmlichen Backöfen:

- Grillfunktion nicht verwenden
- 200 °C (Thermostat 7) für maximal 10 Minuten (Flash Four) nicht überschreiten

Spezielle Empfehlungen für Induktionsherde, um die Lebensdauer des Kochgeschirrs zu erhalten:

- Temperatur langsam erhöhen
- Boosterfunktion vermeiden
- Leere Töpfe nicht überhitzen

Tipps für eine längere Lebensdauer der Antihafbeschichtung:

- Keine Kochutensilien aus Metall oder mit scharfen Kanten verwenden
- Vermeiden Sie es, mit Küchenutensilien, insbesondere aus Metall, auf den Rand der Pfanne zu schlagen.

Reinigung:

- Mit einem nicht scheuernden Schwamm und warmem Spülwasser.
- Die Reinigung in der Spülmaschine wird nicht empfohlen.

Wir empfehlen, das Kochgeschirr während der Lagerung vor Stößen und Kratzern zu schützen.

ITALIANO

Una resistenza di lunga durata

Il rivestimento **in ceramica**, consente di cucinare senza o con l'aggiunta di poco olio o burro, è facile da pulire e i cibi scivolano sulla superficie senza attaccarsi. Questo rivestimento è caratterizzato da eccellenti qualità antiaderenti e un'ottima resistenza ai graffi.

Il processo di **forgiatura** rende il corpo già spesso dell'utensile ancora più robusto e fornisce un'ulteriore protezione contro il surriscaldamento del rivestimento. Questo design garantisce una distribuzione efficiente e uniforme del calore.

Produzione certificata con **alluminio riciclato**.

La padella lionese, dalla tradizionale forma svasata e curva, permette di fare scivolare facilmente i cibi sul piatto. Il manico curvo alla francese, ergonomico e maneggevole, è fissato con solidi rivetti.

Compatibile con tutti i piani cottura. Può essere inserito in un forno tradizionale (massimo 200° per 10 minuti).

Contrariamente a quanto è percepito, la padella antiaderente è una specialista

ideale per cucinare delicatamente il pesce, le verdure, zuppe, cereali... perfette per cuocere a bassa temperatura, riscaldare dei piatti già pronti, legare le salse, senza alterare i gusti, i colori e i sapori.

Per saltare, grigliare, dorare, privilegiate una padella in acciaio.

INFORMAZIONI PER USO E MANUTENZIONE

Prima del primo utilizzo, lavare l'utensile con acqua calda e sapone, risciacquare accuratamente e asciugare con cura.

Utilizzabile su tutti i tipi di piano cottura.

Per garantire prestazioni ottimali con il piano a induzione, adattare la dimensione della fonte di calore al diametro della base strutturata dell'utensile.

Precauzioni per l'uso in un forno tradizionale:

- Non utilizzare la funzione grill
- Non superare i 200° (Termostato 7) per massimo 10 minuti (Flash Four)

Raccomandazioni specifiche per i piani a induzione per preservare la durata dell'utensile:

- Aumentare gradualmente la temperatura
- Evitare l'uso della funzione booster
- Non surriscaldare la padella vuota

Cura e manutenzione per prolungare la durata del rivestimento antiaderente:

- Non utilizzare utensili metallici o con bordi taglienti
- Evitare di colpire il bordo della padella con utensili da cucina, soprattutto se sono in metallo

Pulizia:

- Utilizzare una spugna non abrasiva e acqua calda e sapone
- Non mettere in lavastoviglie.

Si consiglia di proteggere l'utensile da urti e graffi durante la conservazione.

ESPAÑOL

Resistencia duradera

El recubrimiento **de cerámica**, facilita cocinar con poco o nada de materia grasa, ofrece una antiadherencia excepcional día tras día y se limpia fácilmente. El recubrimiento ofrece un rendimiento antiadherente remarcable y una gran resistencia a los arañazos.

La fabricación **mediante forja** refuerza la robustez del cuerpo del utensilio (ya de por sí grueso) y aporta al recubrimiento todavía más protección contra el sobrecalentamiento. Este diseño ofrece una distribución eficaz y uniforme del calor.

Fabricación certificada con **aluminio reciclado**.

Esta sartén lionesa —con su forma tradicional redondeada y más ancha en la parte superior que en la base— favorece deslizar los alimentos en el plato. El asa curvada según la tradición francesa es ergonómica y cómoda, con un remachado firme.

Es compatible con todas las cocinas. Se puede usar en un horno tradicional (máximo de 200 °C durante 10 minutos).

Contrariamente a la creencia popular, la sartén antiadherente es especialista ...

ideal para cocinar delicadamente pescados, verduras, legumbres, cereales ... perfecto para hervir a fuego lento, recalentar platos precocinados, mezclar salsas, sin alterar los gustos, colores y sabores.

Para dorar, tostar, asar a la parrilla, use una sartén de acero.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Antes del primer uso, le recomendamos lavar el producto con agua jabonosa caliente, enjuagar abundantemente y secar con cuidado.

Es compatible con todo tipo de cocinas.

Para garantizar un uso óptimo en cocinas de inducción, adapte el tamaño del fuego al diámetro de la base del utensilio.

Aviso para el uso en un horno tradicional

- No utilizar la función de grill
- No sobrepasar los 200 °C (termostato de 7) durante 10 minutos máximo (horno de cocción rápida)

Recomendaciones para el uso en cocina de inducción para aumentar la longevidad del utensilio:

- Aumentar la temperatura progresivamente
- Evitar el uso de máxima potencia
- No sobrecalentar la sartén vacía

Mantenimiento para prolongar la vida del recubrimiento antiadherente:

- No utilizar utensilios metálicos o bordes afilados
- No golpear el borde de la sartén con utensilios, sobre todo metálicos

Limpieza:

- usar una esponja no abrasiva y agua jabonosa caliente.
- No se recomienda limpiar en el lavavajillas.

Le recomendamos proteger el producto de golpes y arañazos durante el almacenamiento.

NEDERLANDS

Een lange duurzaamheid

De **keramische** laag en maakt koken met weinig of geen vet mogelijk. Het biedt dag na dag een uitzonderlijk glijvermogen en is gemakkelijk schoon te maken. Deze coating biedt opmerkelijke antikleefprestaties en een uitstekende krasbestendigheid.

Het **smeden** tijdens het fabricageproces verbetert de robuustheid van de toch al dikke pan en biedt nog meer bescherming tegen oververhitting van de coating. Dit ontwerp zorgt voor een efficiënte, gelijkmatige warmteverdeling.

Gecertificeerde productie met **gerecycled aluminium**.

De 'Coupe Lyonnaise', een traditionele uitlopende en gebogen vorm, zorgt ervoor dat het voedsel gemakkelijker op het bord glijdt. Het ergonomisch comfortabele handvat met Franse kromming is stevig vastgeklonken.

Geschikt voor alle warmtebronnen. Kan in een conventionele oven (maximaal 200° C gedurende 10 minuten).

In tegenstelling tot de heersende opvatting is de koekenpan met antiaanbaklaag een specialist...

Ideaal voor het delicaat bereiden van vis, groenten, peulvruchten, graanproducten... perfect voor het stoven, verwarmen van kant-en-klaar maaltijden, of binden van sauzen, zonder de smaak, kleur of geur te veranderen. Om te bakken, braden, of grillen kunt u beter een stalen pan kiezen.

GEBRUIKSAANWIJZING EN ONDERHOUD

Voor het eerste gebruik dient u uw kookgerei te wassen met heet water met afwasmiddel, grondig af te spoelen en zorgvuldig af te drogen.

Kan op alle hittebronnen worden gebruikt.

Kies, om een optimale werking op inductie te garanderen, voor de maat van de pit die past bij de diameter van de hitte verdelende bodem van het kookgerei.

Voorzorgsmaatregelen bij gebruik in de traditionele oven:

- De grillfunctie niet gebruiken
- De 200 °C (stand 7) niet overschrijden, maximaal 10 minuten lang (Flash oven)

Specifieke aanbevelingen bij inductie om de levensduur van uw kookgerei te behouden:

- Voer de temperatuur geleidelijk aan op
- Vermijd het gebruik van de boosterknop
- Niet leeg verhitten

Onderhoud om de levensduur van uw antiaanbaklaag te verlengen:

- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen
- Stoot de rand van de pan niet aan met keukengerei, vooral niet met metalen bestek.

Schoonmaken:

- Met een sponsje zonder schuurlaag en een warm sopje.
- Wassen in de vaatwasser wordt afgeraden.

We raden u aan om uw keukengerei te beschermen tegen stoten en krassen tijdens het opbergen.

DANSK

Lang holdbarhed

Den **keramiske** belægning, gør det muligt at lave mad med lidt eller intet fedt, giver et enestående glid dag efter dag og er nem at rengøre. Denne belægning giver en fantastisk slip-let belægning og en fremragende modstandsdygtighed over for ridser.

Smedningsprocessen gør redskabets i forvejen tykke struktur endnu mere robust og giver endnu bedre beskyttelse mod overophedning af belægningen. Dette design giver en effektiv, jævn varmefordeling.

Certificeret fremstilling ved hjælp af **genbrugsaluminium**.

Dens traditionelle, udvidede og buede form, kaldet "lyonnais", gør det lettere for maden at glide ned på tallerkenen. Det franskbuede håndtag er ergonomisk og behageligt samt godt nittet.

Egnet til alle slags kogeplader. Kan sættes i en almindelig ovn (maks. 200° i 10 minutter).

Modsat det, mange tænker, egner panden sig perfekt til at...

tilberede fisk, grøntsager, bælgfrugter, kornprodukter samt til simreretter. Rigtig god til at genopvarme allerede tilberedte retter samt lave saucer uden at det forringer hverken smag, farve eller aroma.

Husk at en pande i stål eller jern er bedre til at svitse, brune og grille.

INFORMATION OM BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

Før du bruger dit køkkenredskab første gang, bør du vaske det i varmt sæbevand, skylle det i rigeligt vand og tørre det grundigt af.

Kan anvendes på alle typer af komfurer.

For at sikre optimal drift med induktion, skal du tilpasse størrelsen på blusset til diameteren på køkkenredskabet.

Forholdsregler ved brug i en traditionel ovn:

- Må ikke bruges med/under grillfunktionen
- Ovntemperaturen må ikke overskride 200°C (termostat på 7) og kun i maksimalt 10 minutter (turboeffekt)

Specifikke anbefalinger til induktion for at bevare levetiden på dit køkkenredskab:

- Lad temperaturen stige gradvist
- Undgå at bruge boosterfunktionen
- Undgå at varme køkkenredskabet op, mens det er tomt

Vedligeholdelse, der forlænger din slip-let belægning:

- Undgå at bruge metalredskaber eller redskaber med skarpe kanter
- Undgå at slå på kanten af gryden med redskaber, især metalredskaber.

Rengøring:

- Rengøres med en ikke-slibende svamp og varmt sæbevand.
- Det frarådes at vaske gryden i opvaskemaskinen.

Vi anbefaler, at du beskytter dit redskab mod stød og ridser under opbevaring.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Αντοχή μεγάλης διάρκειας

Χάρη στην κεραμική **επίστρωση**, μπορείτε να ψήνετε με λίγη ή χωρίς λιπαρή ουσία, να ανακατεύετε μονίμως τα υλικά σας χωρίς καμία δυσκολία και να καθαρίζετε εύκολα το σκεύος. Η συγκεκριμένη επίστρωση εξασφαλίζει άριστη αντικολλητική συμπεριφορά του σκεύους και πολύ καλή αντοχή στις γρατζουνιές.

Για την κατασκευή του σκεύους, έχει χρησιμοποιηθεί η διαδικασία **της σφυρηλάτησης**, γεγονός που ενισχύει τη στιβαρότητα του πάτου και των τοιχωμάτων του, που ήδη έχουν μεγάλο πάχος, και εμποδίζει, ακόμα περισσότερο, την υπερθέρμανση της επίστρωσης. Ο σχεδιασμός του εξασφαλίζει αποτελεσματική και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Πιστοποιημένη κατασκευή από **ανακυκλωμένο αλουμίνιο**.

Η λυονέζικη γραμμή του, με παραδοσιακό ανοιχτό και κοίλο σχήμα, ευνοεί το ανακάτεμα των υλικών στο σκεύος. Η εργονομική και άνετη λαβή με το κύρτωμα γαλλικού τύπου είναι γερά στερεωμένη.

Συμβατό με όλες τις εστίες. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί στον κλασικό φούρνο (για 10 λεπτά, το πολύ στους 200°).

Αντίθετα με ό,τι πιστεύουν οι περισσότεροι, το αντικολλητικό τηγάνι είναι ιδανικό για να μαγειρέψετε απαλά τα ψάρια, τα λαχανικά, τα όσπρια, τα δημητριακά... τέλειο για σιγανό βράσιμο, ζέσταμα έτοιμων γευμάτων, δέσιμο σαλτσών χωρίς να αλλοιώνονται οι γεύσεις, τα χρώματα και τα αρώματα των φαγητών.

Για θωράκισμα, ρόδισμα ή ψήσιμο σχάρας, χρησιμοποιήστε ένα τηγάνι από ανοξείδωτο χάλυβα.

Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύντε το σκεύος σας με ζεστό νερό και σαπούνι, ξεβγάλτε με άφθονο νερό και σκουπίστε καλά.

Κατάλληλο για όλες τις εστίες.

Για να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη λειτουργία σε επαγωγικές εστίες, φροντίστε η ζώνη θερμότητας να ταιριάζει με τη διάμετρο της βάσης του σκεύους.

Προφυλάξεις για χρήση στον φούρνο:

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

Σύστασεις χρήσης σε επαγωγικές εστίες, για να κρατήσετε το σκεύος σας για μεγάλο χρονικό διάστημα:

- Αυξάνετε σταδιακά τη θερμοκρασία.
- Αποφύγετε τη χρήση της λειτουργίας ταχείας θέρμανσης (booster).
- Μην υπερθερμαίνετε το σκεύος όταν είναι άδειο.

Οδηγίες συντήρησης που θα παρατείνουν τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης:

- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά σκεύη
- Αποφύγετε να χτυπάτε το χείλος του τηγανιού με σκεύη, ειδικά μεταλλικά.

Καθάρισμα:

- Με σφουγγάρι που δεν χαράζει και ζεστό σαπουνόνερο
- Δεν συνιστάται το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων

Κατά την αποθήκευσή του, φροντίστε να προστατεύετε το σκεύος σας από χτυπήματα και γρατζουνιές.

POLSKI

Wytrzymałość na długi czas

Powłoka **ceramiczna**, umożliwia gotowanie przy użyciu niewielkiej ilości tłuszczu lub bez tłuszczu, zapewnia wyjątkowe właściwości każdego dnia i jest łatwa do czyszczenia. Powłoka ta zapewnia brak nieprzywierania i doskonałą odporność na zarysowania.

Proces **kucia** zwiększa wytrzymałość i tak już grubego korpusu naczynia i zapewnia jeszcze lepszą ochronę przed przegrzaniem powłoki. Taka struktura zapewnia wydajne i równomierne rozprowadzanie ciepła.

Certyfikowana produkcja z wykorzystaniem **aluminium pochodzącego z recyklingu**.

Patelnia z serii Lyonnaise posiada tradycyjny, rozkloszowany i wypukły kształt, ułatwiający przekładanie jedzenia na talerz. Dzięki nitowanemu uchwytyowi wyprofilowanemu w stylu francuskim z patelni korzysta się ergonomicznie i wygodnie.

Może być używana ze wszystkimi rodzajami palników. Można ją umieścić w tradycyjnym piekarniku (w maksymalnej temperaturze 200° przez 10 minut).

Wbrew utartym opiniom patelnia z powłoką nieprzywierającą znajduje specjalne zastosowania...

Nadaje się idealnie do delikatnego podsmażania ryb, warzyw, roślin strączkowych czy zbóż. Doskonale sprawdza się również podczas duszenia, odgrzewania dań gotowych czy zagęszczania sosów bez ujemnego wpływu na smak, barwę i aromat.

Aby obsmażyć, przyrumienić czy grillować, lepiej użyć patelni stalowej.

Instrukcja użytkowania i konserwacji

Przed pierwszym użyciem umyć naczynie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, spłukać obficie wodą i dokładnie osuszyć.

Produkt odpowiedni do wszystkich rodzajów kuchenek.

W celu zapewnienia optymalnej pracy na kuchenke indukcyjnej należy dobrać rozmiar pola grzewczego do średnicy dna naczynia.

Środki ostrożności związane z użytkowaniem produktu w tradycyjnym piekarniku:

- Nie używać funkcji grillowania
- Nie przekraczać temperatury 200°C (grzałka poziom 7) przez maksymalnie 10 minut (nagrzewanie błyskawiczne)

Zalecenia specjalne mające na celu zachowanie długiej żywotności naczynia w przypadku stosowania na kuchenke indukcyjnej:

- Temperaturę zwiększać stopniowo
- Unikać stosowania funkcji booster
- Nie dopuszczać do przegrzewania pustego naczynia

Czynności konserwacyjne, aby przedłużyć żywotność nieprzywierającej powłoki:

- Nie stosować przyborów kuchennych wykonanych z metalu lub posiadających ostre krawędzie
- Nie obijać brzoju patelni innymi naczyniami, zwłaszcza metalowymi.

Czyszczenie:

- Przy pomocy delikatnej gąbki oraz ciepłej wody z dodatkiem środka myjącego
- Nie zaleca się mycia w zmywarce do naczyń

Podczas przechowywania należy chronić naczynie przed uderzeniami i zarysowaniami.

SVENSKA

Extra lång motståndskraft

Den **keramiska** beläggningen, gör det möjligt att laga mat med lite eller inget fett, ger ett exceptionellt glid dag efter dag och gör pannan lätt att rengöra. Denna beläggning ger enastående non-stick-egenskaper och utmärkt reptålighet.

Smidesprocessen gör redskapets redan tjocka stomme ännu mer robust och ger ett ännu bättre skydd mot överhettning av beläggningen. Denna design ger en effektiv och jämn värmefördelning.

Certifierad tillverkning med **återvunnet aluminium**.

”Coupe Lyonnaise”, en traditionell utsvängd och böjd form, gör det lättare för maten att glida ner på tallriken. Det ergonomiskt bekväma handtaget med fransk kurva är säkert nitat.

Passar alla typer av spisar. Ställ in i vanlig ugn (max 200° i 10 minuter).

I motsats till vad många tror är non-stick-pannan en specialist...

Optimal för att laga mat lätt utan att bryna fisk, grönsaker, baljväxter, spannmål ... Perfekt för att sjuda och värma färdiga rätter, reda av såser, utan att förändra smak och färg.

Använd hellre en stålpanna för att bryna, brungrädda och grilla.

ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Tvätta redskapet i varmt tvålwater före första användningen, skölj rikligt och torka noga.

Kan användas på alla typer av spisar.

För att säkerställa optimal funktion med induktion, anpassa hällens storlek till diametern på redskapets botten.

Försiktighetsåtgärder vid användning i traditionella ugnar:

- Använd inte grillfunktionen
- Överskrid inte 200° (termostat 7) under maximalt 10 minuter (flash-spis)

Specifika rekommendationer för induktionshällar för att bevara den långa livslängden:

- Öka temperaturen gradvis
- Undvik att använda booster-funktionen
- Överhätta inte pannan när den är tom

Underhåll för att förlänga livslängden på non-stick-beläggningen:

- Använd inte köksredskap av metall eller med skarpa kanter
- Knacka inte på pannans kant med köksredskap, särskilt metallredskap.

Rengöring:

- Med mjuk svamp och varmt tvålwater.
- Diska inte i diskmaskin

Skydda ditt köksredskap från stötar och repor under förvaringen.

SUOMI

Erittäin kestävä

Keraaminen pinnoite ja mahdollistaa kypsennyksen vähällä rasvalla tai kokonaan ilman rasvaa, säilyy poikkeuksellisen liukkaana päivästä toiseen ja puhdistuu helposti. Pinnoitteen tarttumattomuus on erinomainen, ja lisäksi se on naarmukestävä.

Tuote on valmistettu **takomalla**, joten paksun astian runko on vankka ja suojaa pinnoitetta entistä tehokkaammin ylikuumentumiselta. Rakenteen ansiosta lämpö jakautuu tehokkaasti ja tasaisesti.

Valmistukselle on myönnetty **kierrätysalumiinin** sertifikaatti.

Pannun perinteinen levenevä ja kaareva Lyonaise-muoto helpottaa ruoan liukumista lautaselle.

Ranskalaistyylinen, kaareva varsi on ergonominen ja mukavan tuntuinen, ja tiukasti paikalleen niitattu.

Soveltuu kaikenlaisille liesille. Voidaan käyttää perinteisessä uunissa (enintään 10 minuuttia 200°:ssa).

Toisin kuin yleensä luullaan, olen erityisasiantuntija...

kypsennän hellävaraisesti ja polttamatta kalat ja kasvikset... Osaan myös hauduttaa ja lämmittää valmiit ruoat makuja, värejä ja mehevyyttä pilaamatta. Olen myös erinomainen kastikekattila. Mutta en ole parhaimmillani paistettaessa kovalla lämmöllä.

Ruskistamisessa, paistamisessa ja paahtamisessa saat parhaan lopputuloksen hiiliteräspannalla !

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

Pese astia ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtelee runsaalla vedellä ja kuivaa huolellisesti.

Sopii kaikenlaisille liesille.

Saat optimaalisen lopputuloksen induktioliedellä, kun valitset keittoalueen astian rakennepohjan koon mukaan.

Varotoimenpiteet perinteistä uunia käytettäessä:

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

E erityissuositukset induktioliedelle astian pitkäikäisyyden säilyttämiseksi:

- Nosta lämpötilaa vähitellen
- Vältä tehostimen käyttöä
- Älä ylikuumenna tyhjänä

Kunnossapito tarttumattoman pinnoitteen käyttöä pidentämiseksi:

- Älä käytä metallisia tai teräväkulmaisia keittiövälineitä
- Vältä työvälineiden, erityisesti metallisten, kopauttamista pannun reunaan

Puhdistus:

- Hankaamattomalla sienellä ja lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella
- Astianpesukonetta ei suositella.

Varo astiaan kohdistuvia iskuja ja naarmuja säilytyksen aikana.

NORSK

Langvarig bestandighet

Det **keramiske belegget**, gjør det mulig å lage mat med lite eller ikke noe fett, gir eksepsjonell glid dag etter dag og er lett å rengjøre. Dette belegget gir bemerkelsesverdig non-stick-ytelse og svært god ripebestandighet.

Smiingsprosessen gjør den allerede tykke kroppen på redskapet enda sterkere og gir enda mer beskyttelse mot overoppheting av belegget. Denne designen sikrer en effektiv og jevn varmefordeling.

Sertifisert for å være laget av **resirkulert aluminium**.

Lyonnaisesnittet, en tradisjonell utbuet og buet form, gjør at maten glir lettere ned på tallerkenen. Det fransk-kurvede håndtaket er ergonomisk utformet og behagelig å holde i, og er sikkert klinket fast.

Passer til alle brennere. Brukes i vanlig stekeovn (maks. 200° i 10 minutter).

I motsetning til hva mange tror, er en non-stick stekepanne en spesialist...

ideell til skånsom tilberedning av fisk, grønnsaker, belgfrukter, kornprodukter... perfekt til å småkoke, varme opp ferdigkokte retter, binde sauser, uten å forandre smak, farge og aroma. Velg en stekepanne i stål til å steke, brune og grille.

VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNINGER

Før første gangs bruk, vask redskapet i varmt såpevann, skyll grundig og tørk forsiktig.

Brukes på alle typer platetopper.

For å sikre optimal ytelse med induksjon, må du tilpasse størrelsen på platetoppen til diameteren på den strukturerte bunnen på redskapet.

Forholdsregler for bruk i en tradisjonell ovn:

- Ikke bruk grillfunksjonen.
- Ikke overskrid 200° (termostat 7) i maksimalt 10 minutter (Flash Four)

Spesifikke induksjonsanbefalinger for å bevare levetiden til redskapet ditt:

- Øk temperaturen gradvis
- Unngå å bruke booster
- Ikke overopphet når den er tom

Vedlikehold for å forlenge levetiden til non-stick-belegget ditt :

- Ikke bruk redskaper av metall eller med skarpe kanter
- Unngå å slå på kanten av pannen med redskaper, spesielt metallredskaper

Rengjøring:

- Med en ikke-slipende svamp og varmt såpevann.
- Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Vi anbefaler at du beskytter redskapet mot støt og riper under oppbevaring.

РУССКИЙ

Прочность и долговечность

Керамическое покрытие, позволяет готовить с минимальным количеством жира или вообще без него, обеспечивает отличное скольжение день за днем и легко моется. Это покрытие обладает замечательными антипригарными свойствами и превосходной устойчивостью к царапинам.

Процесс производства **методом ковки** повышает прочность и без того толстого корпуса посуды и обеспечивает еще большую защиту от перегрева покрытия. Такая технология обеспечивает эффективное и равномерное распределение тепла.

Сертифицированное производство из **переработанного алюминия**.

Лионская традиционная выпуклая и расширяющаяся форма способствует скольжению пищи в тарелку.

Эргономичная и удобная ручка с французским изгибом надежно закреплена.

Совместимо со всеми видами плит. Можно помещать в классический духовой шкаф (максимум 200° на 10 минут).

Вопреки расхожему мнению, сковорода с антипригарным покрытием идеально справляется с... деликатным приготовлением рыбы, овощей, бобовых и злаков... она также отлично подходит для тушения, разогревания полуфабрикатов, приготовления соусов, при этом не извращая вкус, не изменяя цвет и аромат блюд.

Для быстрой жарки и получения хрустящей корочки лучше выбрать сковороду из стали.

Инструкция по эксплуатации и уходу

Перед первым использованием вымойте посуду теплой водой с мылом, хорошо сполосните и тщательно вытрите.

Для использования на всех типах плит.

Чтобы обеспечить оптимальное функционирование на индукционной плите, подбирайте зону для подогрева в соответствии с диаметром структурированного дна посуды.

Меры предосторожности при использовании в классическом духовом шкафу:

- Не используйте функцию гриля
- Не превышайте температуру 200°C (режим 7), не более 10 минут

Специальные рекомендации для индукционных плит, чтобы продлить срок службы вашей посуды:

- Повышайте температуру постепенно
- По возможности не используйте бустер
- Не подвергайте перегреву пустую посуду

Уход, позволяющий продлить срок службы антипригарного покрытия:

- Не используйте кухонные принадлежности из металла или с острыми углами
- Старайтесь не ударять по ободку сковороды кухонными принадлежностями, особенно из металла

Очистка:

- С помощью неабразивной губки в теплой воде с мылом.
- Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

Рекомендуется беречь посуду от ударов и царапин во время хранения.

ČEŠTINA

Extra odolný

Keramický povrch, umožňuje vaření s malým množstvím tuku či bez něj, nabízí dlouhodobě vynikající klouzavost a snadno se čistí. Tento povrch nabízí vynikající nepřilnavost a velmi dobrou odolnost proti poškrábání.

Díky procesu **kování** je již tak silné tělo nádoby ještě robustnější a poskytuje ještě větší ochranu proti přehřátí povrchu. Tato konstrukce umožňuje účinné a rovnoměrné roznášení tepla.

Výroba je certifikovaná s použitím **recyklovaného hliníku**.

Tzv. „lyonská pánev“ – tradiční rozšířený a zakřivený tvar, usnadňuje klouzání surovin. Po francouzsku zakřivená rukojeť je pevně přinýtovaná, ergonomická a pohodlně se drží.

Kompatibilní se všemi typy varných desek. Lze používat v běžné troubě (maximum 200° na 10 minut).

Oproti zažitým představám je nepřilnavá pánev specializovaným nástrojem...

Skvěle se hodí k šetrné přípravě ryb, zeleniny, luštěnin i obilovin. Dokonale zvládá rovněž dušení, ohřívání hotových jídel či zahušťování omáček, aniž by příprava ovlivnila chuť, barvu či štavnatost pokrmu.

Pokud chcete smažit, zprudka opékat či grilovat je lepším pomocníkem ocelová pánev.

Uživatelské pokyny a údržba

Před prvním použitím výrobek umyjte teplou vodou a čisticím přípravkem, poté důkladně opláchněte a pečlivě vysušte.

Vhodné na všechny typy varných desek.

Pro optimální použití na indukci: umístěte pánev na plotýnku, jejíž velikost je nejbližší průměru dna pánve.

Bezpečnostní pokyny při použití v troubě:

- Nepoužívejte funkci grilu
- Nepřekračujte teplotu 200 °C (Termostat 7) na více než 10 minut (rychlé přehřátí)

Zvláštní doporučení při použití na indukci, aby byla zajištěna dlouhá životnost výrobku:

- Teplotu zvyšujte postupně
- Nepoužívejte funkci booster
- Neohřívejte nádobu naprázdno

Údržba pro delší životnost nepřilnavého povrchu:

- Nepoužívejte kovové a ostré náčiní
- Neklepejte o okraj pánve náčiním, zejména kovovým.

Čištění:

- Houbičkou bez abrazivní vrstvy v teplé vodě s mycím prostředkem.
- Nedoporučujeme umývat v myčce.

Doporučujeme chránit nádobu před otřesy a poškrábáním při uskladnění.

TÜRKÇE

Uzun ömürlü dayanıklılık

Seramik kaplama çok az yağla ya da yağsız pişirmeye elverişlidir, üstün kayma özelliğini her geçen gün korur ve kolayca temizlenir. Bu kaplama üstün yapışmazlık performansının yanı sıra çizilmeye karşı mükemmel bir direnç de sağlar.

Dövme işlemi mutfak gerecinin esasen kalın olan gövdesini daha da sağlam hale getirir ve kaplamanın aşırı ısınmasına karşı daha fazla koruma sağlar. Bu tasarım etkili ve eşit ısı dağıtımını sağlar.

Geri dönüşümlü alüminyum kullanılan sertifikalı üretim.

Yuvarlak ve kavisli geleneksel "lyonnaise" kesimi yiyeceklerin tabağa kolayca kaymasını sağlar. Fransız tarzı eğimli kulp ergonomik ve rahat bir tasarıma sahiptir ve sağlam bir şekilde perçinlenmiştir.

Tüm ocaklarla uyumlu Geleneksel fırına girer (10 dakika süre ile maksimum 200°de)

Sanıldığı gibi aksine yapışmaz tava,

balık, sebze, bakliyat, tahıl vb. yiyecekleri lezzetlerini, renklerini ve tatlarını değiştirmeden özenle hazırlamak, önceden pişirilmiş yemekleri tekrar ısıtmak ve sosları kıvamlandırmak için ideal bir üründür. Mühürleme, kızartma, ızgara için çelik tava tercih edin.

BAKIM VE KULLANIM TALİMATLARI

İlk kullanmadan önce mutfak gerecinizi sabunlu sıcak suda yıkayın, iyice durulayın ve dikkatlice kurulayın.

Tüm ocaklarda kullanılabilir.

İndüksiyon ile optimum performans için ocağın ısıtma boyutu mutfak gerecinin tabanının çapına göre ayarlanmalıdır.

Geleneksel fırında kullanım tedbirleri :

- Izgara fonksiyonunu kullanmayın
- Maksimum 10 dakika boyunca 200°'yi (Termostat 7) aşmadan (Hızlı pişirme fırını)

Mutfak gerecinizin ömrünü korumak için **indüksiyona özel öneriler** :

- Isıyı kademeli olarak arttırın
- Booster fonksiyonunu kullanmaktan kaçının
- Boşken aşırı ısıtmayın

Yapışmaz kaplamanızın ömrünü uzatmak için **bakım** :

- Metal ya da keskin kenarlı aletler kullanmayın
- Tavanın kenar kısımlarına mutfak eşyaları özellikle de metal olanlarla vurmaktan kaçının

Temizlik :

- Aşındırıcı yüzeyi olmayan sünger ve sıcak sabunlu su ile
- Bulaşık makinasında yıkama önerilmez

Mutfak gerecinizi yerleştirilen alanda darbe ve çiziklere karşı korumanızı öneririz.

日本語

長期にわたる耐久性

一のセラミックコーティングは、油をほぼ/まったく使うことなく調理でき、日々の料理でまったくくっつかないすべりの良さを提供します。お手入れも簡単です。 ノンスティックコーティングでまったくくっつくことがなく、傷耐性にもすぐれています。

鍛造プロセスにより、厚みのある本体の丈夫さが強化され、コーティングが過熱からさらに保護されるようになっています。効率的で均一な熱分散が実現されるようデザインされています。

リサイクルアルミニウムを使用した製造は、認定を受けています。

ふくらみのあるラップ型のリヨネーズデザインによって、お皿に食べ物をスムーズに移せます。 人間工学に基づいた使い勝手の良いカーブ式フレンチハンドルは、リベットでしっかりと固定されています。

あらゆる熱源に対応します。通常のオーブンにも使用できます（最大200度で10分間まで）。

一般的に考えられているのは異なり、ノンスティックコーティングフライパンはオールマイティに使用できます。

魚、野菜、豆、シリアル類をとろ火で加熱するのに最適で、煮込み料理、料理の温め直し、ソースづくりなどを、味や風味、色味をまったく損なうことなく実現できます。 表面に強火で火を通したり、焼き目をつけたり、グリルしたりする際には、鉄製のものをご使用ください。

使用上の注意とお手入れ法

初めてご使用になる際には、洗剤を用いてお湯で洗い、十分にすすいで水気をよく拭きとってください。

あらゆるタイプの加熱調理機器に使用できます。

IHクッキングヒーターの機能を最大限に活かすために：調理器具の底直径とヒーターのサイズを合わせるようにしてください。

従来のオーブン使用時のご注意：

- グリル機能は使用しないでください。
- 200°C以上（サーモスタット7）での使用時間は、最長10分を超えないようにしてください（フラッシュオーブン）。

IHクッキングヒーターで使用する際に、製品を長持ちさせるためのコツ：

- 徐々に加熱してください。
- ブースターの使用を避けてください。
- 空焚きしないでください。

ノンスティックコーティング製品を長持ちさせるためのお手入れ：

- 金属製、鋭利な調理器具を使用しないでください。
- 調理器具、なかでも金属製の器具で、製品の縁をたたいたりしないでください。

洗う際のコツ：

- 研磨性のないスポンジを用い、ぬるま湯と洗剤で洗ってください。
- 食洗器のご使用はお避け下さい。

収納時に、衝撃や傷を与えることのないようご注意ください。

臺灣國語

持久耐用

陶瓷塗層，可少油或無油烹飪，日復一日提供絕佳的滑動效果，且容易清潔。此塗層具有卓越的不沾黏性能和極佳的耐刮擦性。

鍛造的製造過程讓原本就厚實的鍋體變得更堅固，並為防止塗層過熱提供更多保護。這種設計提供了高效且均勻的導熱效果。

採用經過認證的**再生鋁製造**。

傳統的隆起廣口「里昂」（lyonnaise）設計，有助讓食物滑入盤中。法式弧形手柄，符合人體工學且舒適，鉚接牢固。

適用各種熱源。可放入傳統烤箱（最高200°，持續10分鐘）。

與普遍的看法相反，不沾鍋是專家……

非常適合用來精心烹飪魚類、蔬菜、豆類、穀物……非常適合小火慢燉、重新加熱預煮的飯菜、將醬汁煮至濃稠，而不會改變味道、顏色和風味。若要煎炸、讓食物形成金黃色外皮、燒烤，請優先選擇鋼鍋。

保養和使用說明

首次使用前，請用熱肥皂水清洗鍋具，徹底沖洗並仔細擦乾。

可用於各種火源。

為了確保在電磁爐上發揮最佳運作效能，請依據鍋具底部結構的直徑調整爐火大小。

傳統烤箱使用注意事項：

- 請勿使用燒烤功能
- 勿超過 200°（溫控器 7），最長 10 分鐘（快速烘烤）

為了延長**電磁爐鍋具**的使用壽命，以下提供一些建議：

- 逐步提高溫度
- 請避免使用快速加熱功能
- 避免空燒

為了延長不沾塗層壽命的**保養說明**：

- 請勿使用金屬或尖銳器具
- 避免用器具敲擊鍋邊，尤其是金屬器具

清潔：

- 請使用不含研磨顆粒的海綿和熱肥皂水
- 不建議用洗碗機清洗。

在收納時，建議避免讓鍋具受到碰撞或刮傷。

官話

持久耐用

陶瓷涂层，可实现少油或无油烹饪，每天都能保持卓越的不粘性能，且易于清洁。此涂层具有优异的防粘性能，且耐刮擦性能极佳。

锻造工艺增强了本已厚实的锅体强度，进一步提升涂层的抗过热能力。此设计使热量分布高效且均匀。

采用经认证的**再生铝材**制造。

传统“里昂”式弧形阔边圆底造型设计，便于食材滑入盘中。符合人体工学设计的法式弧形手柄铆合牢固，握感舒适。

适于所有炉灶类型。可用于传统烤箱（最高200°C，时长不超过10分钟）。

与传统见解不同，不粘锅可谓是行家……

非常适合精细烹饪鱼类、蔬菜、豆类、谷物等食材，也非常适合文火炖煮、加热预制菜肴、勾芡调味汤料，且不会改变口味、颜色及口感。如需煎炸、烘烤、烧烤、照烧，请使用钢制锅。

保养及使用说明

首次使用前，请先用热肥皂水清洗厨具，然后用大量清水冲洗并仔细擦干。

适用于各类灶具。

为能确保使用电磁灶时达到最佳效果，请根据锅底直径选择与炉灶火力大小相对应的锅具。

传统烤箱使用注意事项：

- 切勿使用烧烤功能
- 切勿超过200°C（温控器7），最长时间10分钟（闪蒸炉）

为延长您厨房用具的使用寿命，**特别推荐**：

- 逐步升温
- 避免使用超强火力
- 切勿空锅加热

延长锅具不沾涂层使用寿命的**保养建议**如下：

- 切勿使用金属或尖角器具
- 避免用器具（尤其是金属器具）敲击锅沿

清洁方法：

- 用非磨料海绵和热肥皂水保养。
- 不建议使用洗碗机清洗。

建议在存储时保护锅具，避免撞击和刮擦。