

CHOC EXTRÊME LOQY

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

DEUTSCH (German)

ITALIANO (Italian)

ESPAÑOL (Spanish)

NEDERLANDS (Dutch)

DANSK (Danish)

ΕΛΛΗΝΙΚΗ (Greek)

POLSKI (Polish)

SVENSKA (Swedish)

SUOMI (Finnish)

РУССКИЙ (Russian)

ČEŠTINA (Czech)

日本語 (Japanese)

臺灣國語 (Taiwanese Mandarin)

官話 (Mandarin Chinese)

FRANÇAIS

Le meilleur revêtement antiadhésif du marché

Le revêtement Choc Extrême offre une extrême résistance à l'abrasion pour longtemps. Les produits de la gamme sont indéformables grâce à un corps épais. Ils sont parfaits pour une cuisson saine sans matières grasses. Leur utilisation est facile et pratique sur tous les feux. Ils passent au four traditionnel (max 250°C) sans la poignée ni les anses amovibles.

Contrairement à une idée reçue, la poêle antiadhésive est une spécialiste...

Idéale pour cuisiner délicatement sans colorer 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. La collection Choc Extrême existe avec poignée fixe ou avec poignée amovible
LOQY.

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 diffuseur de l'ustensile. Passe au four sans la poignée ni les anses en bois.

Précautions d'utilisation au four traditionnel :

- ne pas utiliser la fonction grill
- ne pas dépasser 250°C

Manipuler avec précaution après des cuissons longues ou un passage au four (risque de brûlures). Recommandations spécifiques induction pour préserver la longévité de votre ustensile:

- monter en température progressivement
- éviter 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.

Nettoyage : à l'éponge non abrasive et à l'eau chaude savonneuse.

Passage au lave-vaisselle déconseillé.

ENGLISH

The best non-stick coating on the market

The Choc Extrême coating offers a long-lasting wear-resistance. The products of the range have thick bases, meaning they couldn't be deformed. They also are perfect for healthy, fatfree cooking. They are easy to use and suitable on any hob. They are also suitable for oven (max 375°F), without removable handle and side handles.

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

perfect for sensitive cooking fish, vegetables, legumes, grains, etc. without letting them colour. Also ideal for simmering stews, reheating ready-meal elements and thickening sauces without affecting taste, colour or flavor. If you want to sear, brown or grill, use a steel pan instead. The Choc Extrême collection is available with a fixed handle or with the LOQY removable handle.

Use and care instructions

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water, thoroughly rinse and carefully dry. Suitable for use on any hob. If using an induction hob, adjust the heating area to the diameter of the utensil's heat-diffusing base. Suitable for use in the oven without the removable handle and wood grips.

Precautions for use in a conventional oven:

- do not use the grill function
- do not exceed 475°F

Handle with care after long cooking times or use in the oven (risk of burning).

Recommendations to preserve the durability of your cookware when using an induction hob:

- gradually increase the temperature
- avoid using the booster function
- do not overheat when empty

Care to extend the life of your non-stick coating: do not use sharp or metal utensils.

Clean up: wash with a non-abrasive sponge and hot soapy water.

Dishwasher not recommended.

DEUTSCH

Die beste Antihaftbeschichtung auf dem Markt

Sie bietet extreme Abriebfestigkeit für lange Zeit. Die Produkte der Reihe sind dank eines starken Rumpfs unverformbar, und ihre Griffe sind garantiert spielfrei – ein Garant für Haltbarkeit. Bratpfannen, Schwenkpfannen, Kochtöpfe, Schmorpfannen und Woks mit „Choc Extrême“-Beschichtung sind perfekt für eine gesunde Küche und können einfach und praktisch auf allen Herdplatten und in herkömmlichen Backöfen verwendet werden.

Entgegen einer gängigen Idee ist die Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung ein Spezialist ...

ideal zum schonenden, verfärbungslosen Garen von Fisch, Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreide... ich bin ebenfalls perfekt zum Schmoren auf kleiner Flamme, zum Aufwärmen von Fertiggerichten, zum Binden von Saucen – ohne Veränderung des Geschmacks, der Farbe oder des Aromas. Ich bin keine Allzweckpfanne: Zum Anbraten, Bräunen oder Rösten sollten Sie einer Stahlpfanne den Vorzug geben.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Das Produkt vor der ersten Anwendung mit warmem Seifenwasser waschen, mit reichlich klarem Wasser spülen und gründlich abtrocknen. Geeignet für alle Herdplattenarten.

Für optimales Verhalten auf Induktionsherden: die Größe der Herdplatte an den Durchmesser des Topfbodens anpassen. Vorsichtsmaßnahmen bei Verwendung in herkömmlichen Backöfen:

- nicht die Grillfunktion benutzen
- 250 °C nicht überschreiten (Thermostat 8)

Spezielle Empfehlungen für Induktionsherde, um die Langlebigkeit des Artikels zu erhalten:

- die Temperatur allmählich erhöhen
- die Boosterfunktion vermeiden
- leere Töpfe/Pfannen nicht überhitzen

Für eine längere Lebensdauer der Antihaftbeschichtung:

- keine Metallgeräte oder scharfkantigen Teile verwenden
- von der Reinigung in Geschirrspülmaschinen wird abgeraten

Nach langem Kochen oder Einsatz im Backofen vorsichtig handhaben (Verbrennungsgefahr). Reinigung mit nicht scheuerndem Schwamm und warmem Seifenwasser.

ITALIANO

Il migliore rivestimento antiaderente sul mercato

Il rivestimento Choc Extreme offre una forte resistenza all'abrasione per lungo periodo. I prodotti di questa gamma sono indeformabili grazie ad un corpo spesso. Sono perfetti per una cottura sana senza grassi. Il loro utilizzo è facile e pratico su tutte le fonti di calore. Adatti al passaggio in forno tradizionale (max 250°C) senza il manico e le maniglie amovibili.

Contrariamente a quanto si crede, la padella antiaderente è una specialista

ideale per cucinare delicatamente senza bruciare pesce, verdure, legumi, cereali.... céréales... perfetta per cuocere a fuoco lento, scaldare piatti pre-cotti, legare le salse, senza alterare i gusti i colori e i sapori. Per saltare, dorare, grigliare, privilegiate una padella in acciaio. La collezione Choc Extreme esiste con manico fisso o con manico amovibile LOQY.

Uso e manutenzione

Al primo utilizzo, lavare il vostro utensile con acqua calda e detersivo, sciacquare bene ed asciugare attentamente. Utilizzo su tutte le fonti di calore. Per assicurare un funzionamento ottimale con l'induzione : adattare la misura della fonte di calore al diametro del fondo dell'utensile. Adatta al passaggio in forno tradizionale ma senza il manico o la maniglia amovibile.

Precauzioni per utilizzo in forno tradizionale :

- non usare la funzione grill
- non superare i 250°C

Maneggiare con attenzione in seguito a cotture prolungate o al passaggio in forno (rischio bruciature).

Raccomandazioni specifiche per induzione per preservare la longevità del vostro utensile :

- salire di temperatura progressivamente
- evitare l'utilizzo del booster
- non surriscaldare a vuoto

Accorgimenti per prolungare la vita del rivestimento antiaderente : non utilizzare utensili in metallo o ad angoli vivi.

Pulizia: lavare con spugna non abrasiva , acqua calda e detersivo.

Sconsigliato il lavaggio in lavastoviglie.

ESPAÑOL

El mejor revestimiento antiadherente del mercado

El revestimiento Choc Extreme ofrece una resistencia extrema a la abrasión durante mucho tiempo. Los productos de la gama son indeformables gracias a su grosor. Son perfectos para una cocina sana y sin grasas. Su uso es fácil y práctico en todos los fuegos. Apto al horno tradicional (max 250°C) sin mango o asas desmontables.

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

ideal para cocciones delicadas sin que tomen color pescados, verduras, legumbres, cereales... perfecto para cocer a fuego lento, recalentar platos precocinados, ligar salsas, sin alterar sabores, colores y sabores. Para dorar, asar, grill opte por una sartén de hierro. La colección Choc Extrême está disponible con mango fijo o con mango extraíble LOQY.

Instrucciones de mantenimiento y uso

Antes del primer uso, lave su utensilio con agua jabonosa caliente, enjuáguelo bien y séquelo con cuidado. Uso en todo tipo de fuegos. Para asegurar un funcionamiento óptimo con inducción: adaptar el tamaño del fuego al diámetro de la base difusora del utensilio. Apto para horno sin el mango o las asas de madera.

Precauciones de uso en el horno tradicional:

- no utilice la función grill
- no superar los 250°C

Manipular con cuidado después de largos tiempos de cocción o después del horneado (riesgo de quemaduras). Recomendaciones específicas de inducción para preservar la longevidad de sus utensilios de cocina:

- aumentar la temperatura gradualmente
- evitar el uso del booster
- no sobrecalentar cuando el utensilio está vacío

Mantenimiento para prolongar la vida de su revestimiento antiadherente: no utilice utensilios metálicos o con bordes afilados.

Limpieza: con una esponja no abrasiva y agua jabonosa templada.

Lavavajillas no recomendado.

NEDERLANDS

De beste antikleefbekleding op de markt !

De Choc Extrême bekleding biedt een langdurige extreme schuurweerstand. De producten uit dit gamma zijn onvervormbaar dank zij hun dikke lichaam. Ze zijn perfect voor gezond koken zonder vetstoffen. Het gebruik ervan is gemakkelijk en praktisch op alle warmtebronnen. Ze mogen zonder de afneembare steel en handvaten in de traditionele oven gebruikt worden (max. 250°C).

In tegenstelling tot wat een misvatting is, is de antikleefpan een specialist ...

ideaal om vis, groenten, peulgewassen, granen te koken zonder aan te kleuren ... perfect om te stoven, vooraf klaargemaakte schotels te verwarmen, sausen te binden zonder de smaken en de kleuren te veranderen. Gebruik bij voorkeur een stalen pan om dicht te schroeien, te bruinen, te grillen. De collectie Choc Extrême bestaat met een vaste steel of met een afneembare steel LOQY.

Onderhouds- en gebruiksnota

Vóór het eerste gebruik uw kookpot wassen met warm water en zeep, overvloedig spoelen en zorgvuldig afdrogen. Te gebruiken op alle warmtebronnen. Voor een optimale

werking op inductie : pas de grootte van de warmtebron aan aan de diameter van de bodem van de kookpot. Mag in de oven geplaatst worden zonder de houten steel of handvaten. Voorzorgen bij gebruik in een traditionele oven :

- de grillfunctie niet gebruiken.
- niet meer dan 250°C.

Voorzichtig hanteren na lange baktijden of gebruik in de oven (risico op verbranden).

Specifieke aanbevelingen voor inductie om de lange levensduur van uw kookpot te vrijwaren :

- de temperatuur progressief verhogen- het gebruik van de booster vermijden - niet leeg verhitten.

Onderhoud om de levensduur van uw antikleefbekleding te verlengen : gebruik geen metalen gebruiksvoorwerpen of gebruiksvoorwerpen met scherpe hoeken.

Reiniging : met een niet-schurend sponsje en warm water en zeep.

Gebruik in de vaatwasser wordt afgeraden.

DANSK

Den bedste non-stick-belægning på markedet

Choc Extrême-belægningen giver en langvarig slidstyrke. Produkterne i serien har tykke bunde, hvilket betyder, at de ikke deformeres. De er også perfekte til sund, fedtfri madlavning. De er nemme at bruge og egner sig på alle varmekilder. De er også velegnede til ovn (max 190°C og uden aftageligt håndtag og sidegreb).

I modsætning til hvad du måske tror, er non-stick panden ikke universal...

Den er perfekt til følsom tilberedning af fisk, grøntsager, bælgrugter, korn osv. uden at de tager farve. Den er også ideel til at simre gryderetter, genopvarme færdigretter og tykne saucer uden at påvirke smag, farve eller aroma. Hvis du derimod ønsker at stege, brune eller grille, skal du i stedet bruge en stålpande. Choc Extrême-kollektionen fås med fast håndtag eller med det aftagelige LOQY-håndtag.

Brugs- og plejeanvisninger

Før du bruger din gryde eller pande første gang, skal du vaske det med varmt sæbevand, skylle det grundigt og tørre det omhyggeligt. Velegnet til brug på alle varmekilder. Hvis du bruger en induktionskogeplade, skal du tilpasse varmeområdet til diameteren af grydens eller pandens varmefordelende bund. Velegnet til brug i ovnen – dog uden det aftagelige håndtag og træhåndtag.

Forholdsregler ved brug i en konventionel ovn:

- Brug ikke grillfunktionen- må ikke overstige 475°F

håndter med forsigtighed efter lang tids tilberedning eller brug i ovnen (risiko for forbrænding).

Anbefalinger for at bevare holdbarheden af dit kogegrej, når du bruger en induktionskogeplade:

- gradvist øge temperaturen
- undgå at bruge booster-funktionen
- overopvarm ikke, når den er tom

For at forlænge levetiden for din non-stick-belægning: Brug ikke skarpe redskaber eller metalredskaber.

Rengøring: Vask med en ikke-slibende svamp og varmt sæbevand.

Opvaskemaskine anbefales ikke.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Η καλύτερη αντικολλητική επικάλυψη στην αγορά

Η επικάλυψη Choc Extrême προσφέρει εξαιρετική αντοχή στην τριβή για μεγάλο χρονικό διάστημα. Τα προϊόντα της γκάμας δεν παραμορφώνονται, χάρη στο πάχος τους.

Είναι

τέλεια για ένα υγιεινό μαγείρεμα χωρίς λιπαρά. Η χρήση τους είναι εύκολη και πρακτική σε όλες τις εστίες. Μπορούν να τοποθετηθούν σε παραδοσιακό φούρνο (έως 250°C) χωρίς τη λαβή ή τα αφαιρούμενα χερούλια.

Σε αντίθεση με τα στερεότυπα, το αντικολλητικό τηγάνι είναι ένας σπεσιαλίστας...

ιδανικό για να μαγειρέψετε ντελικάτα πιάτα με ψάρι, λαχανικά, όσπρια, δημητριακά... τέλειο για να σιγοβράσετε, να ζεστάνετε προμαγειρεμένα πιάτα, να δέσετε τις σάλτσες, χωρίς να αλλοιωθούν οι γεύσεις, τα αρώματα και τα χρώματα. Για να σοτάρετε, να ροδίσετε ή να ψήσετε, προτιμήστε ένα ατσάλινο τηγάνι. Η συλλογή Choc Extrême διατίθεται με σταθερή λαβή ή αφαιρούμενη λαβή LOQY.

Οδηγίες συντήρησης και χρήσης

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος σας με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε με άφθονο νερό και σκουπίστε το προσεκτικά. Χρήση σε κάθε τύπο εστίας. Για την εξασφάλιση βέλτιστης λειτουργίας με εστία επαγωγής: Προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο του πυθμένα διάχυσης του σκεύους. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί στον φούρνο χωρίς τη λαβή ή τα ξύλινα χερούλια.

Προφυλάξεις χρήσης σε παραδοσιακό φούρνο:

- μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γκριλ
- μην υπερβαίνετε τους 250°C

Προσοχή στον χειρισμό μετά από μακράς διάρκειας μαγείρεμα ή ψήσιμο στον φούρνο (κίνδυνος εγκαύματος). Ειδικές συστάσεις για την επαγωγή, για τη διατήρηση της διάρκειας ζωής του σκεύους σας:

- αυξήστε σταδιακά τη θερμοκρασία
- αποφύγετε τη χρήση του booster (ενισχυτής)
- μην υπερθερμαίνετε εάν είναι άδειο

Συντήρηση για την επιμήκυνση της ζωής της αντικολλητικής επικάλυψης: μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία ή εργαλεία με αιχμηρές γωνίες.

Καθαρισμός: με μαλακό σφουγγάρι και ζεστό σαπουνόνερο.

Δεν συστήνεται το πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

POLSKI

Najlepsza na rynku powłoka nieprzywierająca

Powłoka Choc Extrême zapewnia ekstremalną odporność na ścieranie przez długi czas. Produkty z tej serii są odporne na odkształcenia dzięki zastosowaniu grubego korpusu.

Doskonale nadają się do zdrowego gotowania bez tłuszczu. Ich użycie jest łatwe i praktyczne w przypadku wszystkich rodzajów kuchenek. Naczynia można używać w piekarniku (maks. 250°C) bez przymocowanych wymiennych uchwytów i rączki.

Wbrew pozorom patelnia z powłoką nieprzywierającą to naczynie specjalistyczne...

doskonale do delikatnego gotowania ryb, warzyw, roślin strączkowych, zbóż itd. bez zmiany zabarwienia. Idealne do gotowania na wolnym ogniu, odgrzewania dań gotowych oraz wiązania sosów, bez zmiany smaku, koloru i aromatu produktów. Do smażenia, przyrumieniania i grillowania należy wybrać patelnię stalową. Naczynia z serii Choc Extrême są dostępne z rączką zamocowaną na stałe lub z wymienną rączką LOQY.

Instrukcja konserwacji i użytkowania

Przed pierwszym użyciem umyć naczynie w gorącej wodzie z mydłem, wypłukać dużą ilością wody i dokładnie wysuszyć. Możliwość stosowania z wszystkimi rodzajami kuchenek. Aby zapewnić optymalną pracę z płytą indukcyjną: dostosować średnicę podstawy naczynia do średnicy palnika. Można używać w piekarniku bez przymocowanych drewnianych uchwytów i rączki.

Środki ostrożności dotyczące stosowania w tradycyjnym piekarniku: - nie używać funkcji grilla, - nie przekraczać 250°C.

Po długim czasie gotowania lub po włożeniu do piekarnika należy obchodzić się z produktem ostrożnie (niebezpieczeństwo poparzenia). Specyficzne zalecenia dotyczące indukcji w celu zachowania trwałości naczyń kuchennych:

- zwiększać temperaturę stopniowo,- unikać używania funkcji booster,
- nie podgrzewać pustego naczynia.

Konserwacja w celu przedłużenia żywotności powłoki nieprzywierającej: nie używać przyborów metalowych lub z ostrymi krawędziami.

Czyszczenie: gorącą wodą z mydłem przy użyciu nierysujące gąbki.

Mycie w zmywarce nie jest zalecane.

SVENSKA

Marknadens bästa non-stick-beläggning

Choc Extrême-beläggningen ger en långvarig slitstyrka. Produkterna i sortimentet har tjocka bottenar, vilket innebär att de inte kan tappa formen. De är också perfekta för hälsosam och fettfri matlagning. De är lätta att använda och passar på alla hällar. De är också lämpliga för ugn (max 190°C), så länge det inte finns avtagbart handtag och sidohandtag.

Till skillnad från vad du kanske tror är denna non stick-panna en specialist på många områden...

perfekt för finkänslig tillagning av fisk, grönsaker, baljväxter, spannmål osv. utan att de får färg. Även idealisk för att koka grytor på låg värme, värma färdiglagad mat och förtjocka såser utan att påverka smak, färg eller arom. Om du vill steka, bränna eller grilla, använd en stålpanna i stället. Kollektionen Choc Extrême finns med fast handtag eller med LOQYs avtagbara handtag.

Användnings- och skötselanvisningar

Innan du använder dina kokkärl för första gången ska du tvätta dem med varmt tvålwater, skölja dem noggrant och torka dem omsorgsfullt. Lämplig för användning på alla kokplattor. Om du använder en induktionshäll, justera värmeområdet till diametern på redskapets värmespridande bas. Lämplig för användning i ugnen utan det avtagbara handtaget och trägreppen.

Försiktighetsåtgärder för användning i en konventionell ugn:

- Använd inte grillfunktionen.
- Överskrid inte 250°C.

Hantera med försiktighet efter långa tillagningstider eller användning i ugn (risk för brännskador). Rekommendationer för att bevara hållbarheten hos dina kokkärl när du använder induktionshäll:

- öka temperaturen gradvis- Undvik att använda boosterfunktionen.
- Överhetta inte när den är tom.

Råd för att förlänga livslängden på din non-stick-beläggning: Använd inte vassa redskap eller redskap av metall i redskapet.

Rengöring: Tvätta med en icke-slipande svamp och varmt tvålwater.

Diskmaskin rekommenderas inte.

SUOMI

Markkinoiden paras tarttumaton pinnoite

Choc Extrême -pinnoite on erittäin lujaa ja kestää kovaa käyttöä. Keittoastioiden rungot ovat paksuja ja vahvoja, ne säilyttävät hyvin muotonsa. Sarjan keittoastiat sopivat täydellisesti terveelliseen ruoanlaittoon. Choc Extrême-sarjan tuotteilla kokkaaminen on helppoa ja käytännöllistä millä tahansa liedellä, myös induktiolla. Sarjan keittoastioita voi

käyttää myös tavallisessa uunissa (max 250 °C ilman irrotettavaa kahvaa tai sivukahvoja).

Toisin kuin yleensä luullaan, olen ekspertti...

Kypsennän hellävaraisesti ja polttamatta kalat, vihannekset, palkokasvit, viljatuotteet jne. ruskistamatta. Osaan myös hauduttaa ja lämmittää valmiit ruoat, suurustan kastikkeet makuja, värejä ja mehevyyttä pilaamatta. En ole yleispannu kaikkeen paistamiseen.

Parhaan tuloksen paistamisessa, ruskistamisessa ja paahtamisessa saat hiiliteräspannulla. Choc Extrême -sarja on saatavana kiinteällä kahvalla tai irrotettavalla LOQY-kahvalla.

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa. Keittoastioita voi käyttää kaikilla liesityypeillä, myös induktioliedellä. Induktiolla saat parhaan lopputuloksen, kun keittoastian pohja ja keittolevy ovat samankokoisia. Sopii käytettäväksi uunissa ilman irrotettavaa kahvaa ja sivukahvoja. Jos laitat pannun tavalliseen uuniin, muista:

- älä käytä grillitoimintoa
- korkein lämpötila 250 °C

Käsittele keittoastioita varovasti, jos niitä on käytetty pitkään yhtäjaksoisesti liedellä tai uunissa. (palovamman vaara).

Jos käytät induktiolietettä ja haluat tuotteesi kestävän mahdollisimman pitkään:

- nosta lämpötilaa vähitellen
- älä käytä booster- tai power-toimintoja
- älä ylikuumenna tyhjää keittoastiaa

Näin pidennät tarttumattoman pinnoitteen käyttöikää: Älä käytä metallisia tai teräviä keittiövälineitä.

Puhdistus: Keittoastiat pestään vedellä ja käsitiskiaineella. Käytä pesemiseen pehmeää tiskiharjaa tai sientä, ei hankaavia pesuvälineitä. Konepesua ei suositella.

РУССКИЙ

Лучшее антипригарное покрытие на рынке.

Покрытие Choc Extrême обеспечивает высокую износостойкость на долгое время.

Посуда из этой серии имеет толстый корпус, благодаря чему не деформируется. Она идеально подходит для приготовления здоровой и нежирной пищи.

Проста и удобна в использовании, подходит для всех видов варочных поверхностей. Можно использовать в духовом шкафу (при макс. температуре 250°C), предварительно отсоединив ручку или боковые прихватки.

Вопреки общепринятому мнению, сковороды с антипригарным покрытием идеально подходят для деликатного приготовления блюд из рыбы, овощей, бобовых, круп и т. д. полностью сохраняя вкусовые свойства продуктов, их цвет и аромат. Также ее удобно использовать для тушения, разогревания готовых блюд и приготовления соусов. А если вы хотите слегка обжарить продукты, подрумянить их или сделать гриль, для этого подойдет стальная сковорода. Коллекция Choc Extrême доступна в двух вариантах: с фиксированной ручкой и со съемной ручкой LOQY.

Инструкции по эксплуатации и уходу

Перед первым применением посуду необходимо промыть теплой мыльной водой, тщательно прополоскать и аккуратно протереть. Подходит для всех видов варочных поверхностей. Для оптимального нагрева на индукционной плите используйте конфорки, размер которых соответствует диаметру дна посуды.

При наличии съемной ручки или боковых прихваток, предварительно отсоедините их, если собираетесь использовать посуду в духовом шкафу. Меры предосторожности при использовании посуды в духовом шкафу:

- не использовать режим гриля;
- не использовать при температуре нагрева выше 250°C.

С осторожностью обращайтесь с посудой после продолжительного приготовления пищи, либо использования в духовом шкафу (ввиду риска получить ожоги). В целях сохранения долговечности при использовании на индукционных варочных поверхностях не рекомендуется:

- резко увеличивать температуру нагрева (в т.ч. использовать функцию интенсивного нагрева);
- допускать чрезмерного нагрева пустой сковороды.

Для сохранения антипригарных свойств не использовать при обращении с посудой металлические предметы или острые приборы.

Чистка: мыть неабразивной губкой в теплой мыльной воде. Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

ČESKÁ

Nejlepší nepřilnavý povrch na trhu

Povrchová úprava Choc Extrême nabízí dlouhodobou extrémní odolnost proti oděru. Výrobky řady jsou rozměrově stále díky silnému celku. Jsou ideální pro zdravé vaření bez tuku. Jejich použití je snadné a praktické na všech typech sporáků. Lze je použít v tradiční troubě (max 250 °C) bez odnímatelné rukojeti nebo uch.

Navzdory všeobecně rozšířenému názoru je nepřilnavá pánev skvělá...

ideální na pomalé vaření bez připálení ryb, zeleniny, luštěnin, obilovin... perfektní na dušení, ohřívání předvařených pokrmů, omáček, aniž by došlo ke změně chutí, barev

a aromat. Na opékání, smažení, grilování dejte přednost ocelové pánvi. Kolekce Choc Extrême je k dispozici s pevnou nebo s odnímatelnou rukojetí LOQY.

Návod na údržbu a použití

Před prvním použitím umyjte nádobí horkou mýdlovou vodou, důkladně opláchněte a pečlivě osušte. Použití se všemi typy sporáků. Pro zajištění optimálního použití s indukcí: přizpůsobte velikost plotýnky průměru difúzního dna nádobí.

Lze použít v troubě bez rukojeti nebo dřevěných uch.

Opatření pro použití v tradiční troubě:

- nepoužívejte funkci gril
- nepřekračujte 250 °C

Po dlouhém vaření nebo po pečení zacházejte opatrně (nebezpečí popálení).

Specifická doporučení týkající se indukce, která prodlouží životnost vašeho nádobí:

- postupné zvyšování teploty
- vyhněte se použití posilovače
- nepřehřívejte naprázdno

Údržba, která pomůže prodloužit životnost nepřilnavého povlaku: nepoužívejte kovové náčiní nebo náčiní s ostrými hranami.

Čištění: neabrazivní žínkou a horkou mýdlovou vodou.

Mytí v myčce na nádobí se nedoporučuje.

日本語

業界最高級のノンスティックフライパン

ショックエクストレームのコーティングは剥がれに強く、長く使用することができます。当コレクション製品の極厚の本体は、変形しにくくなっています。脂質を加えずに調理できるため、ヘルシーなお料理に向いています。全調理器具に対応する、使いやすく便利なフライパンです。着脱可能なグリップとハンドルを外せば、従来のオーブン（最高温度 250℃）で調理が可能です。

ノンスティックフライパンは、一般的な考えに反して、

魚、野菜、豆類、穀物などのデリケートな食材の焦げ色を付けない調理や、味わい、色、風味を損なわないお料理の煮込み、再加熱、ソースのとろみつけに適しています。強火での炒め物、焦げ目をつける調理方法、グリルには、鉄フライパンをお選びください。ショックエクストレームコレクションには、固定ハンドルタイプと、着脱可能なハンドル LOQY の両方のタイプが揃っております。

使用とメンテナンス説明書初めてご使用になる前に、洗剤を入れた熱いお湯で洗い、よくすすいでから丁寧に拭いてください。すべての調理器に対応しております。IH 調理器に最も適した使い方は、熱伝導が行わ

れるフライパン底の直径が、コンロの直径に合うようにすることです。着脱可能なグリップと木製ハンドルを外せば、オーブンで調理が可能です。

従来のオーブン使用時における注意事項：

－グリル機能を使用しないでください。

－250℃を超えないでください。

長時間調理した後や、オーブンでの調理後は、取り扱いにご注意ください。やけどの恐れがあります。IH 調理器使用時にあたって以下の推奨事項を守り、調理道具を長持ちさせましょう：

－徐々に加熱するようにしてください。

－ブースター機能は使わないようにしましょう。

－調理道具が空の状態では加熱しないでください。

ノンスティックコーティングを長持ちさせるメンテナンス方法： 金属のヘラや、鋭い器具を使わないでください。

洗い方：摩擦を与えないスポンジと、洗剤を入れたお湯を使って洗います。

食洗器の使用はお勧めいたしません。

－ブースター機能は使わないようにしましょう。

－調理道具が空の状態では加熱しないでください。

ノンスティックコーティングを長持ちさせるメンテナンス方法： 金属のヘラや、鋭い器具を使わないでください。

洗い方：摩擦を与えないスポンジと、洗剤を入れたお湯を使って洗います。

食洗器の使用はお勧めいたしません。

臺灣國語

市面上最卓越的不粘塗層

Choc Extrême 塗層可提供持久、卓越的耐磨性。該系列產品得益於較厚的鍋體而不會發生形變。該系列產品非常適合無油脂的健康烹飪。它們適於所有爐灶，使用簡單、方便。它們可用於傳統烤箱（最高溫度 250° C）烹飪，但不能帶可拆式鍋柄和鍋耳。

與通常看法相反，不粘鍋其實是非常專業的鍋具……

不粘鍋非常適合精緻的烹飪，而不會改變魚肉、蔬菜、豆類和穀物的顏色……特別適合慢燉、重新加熱預煮菜餚、調濃汁，且不會改變食材的口味、顏色和味道。對於提味微煎、煎黃上色、燒烤，請首選鋼鍋。Choc Extrême 不粘鍋系列具有固定鍋柄和配合 LOQY 可拆式鍋柄使用的兩個版本。

使用和保養說明在第一次使用前，用清潔劑和熱水清洗鍋具，並用大量清水沖洗乾淨，然後仔細擦乾。本品適用於所有類型的爐灶。為確保在感應爐上的最佳烹飪：請確保鍋的直徑與爐灶的尺寸相匹配。需要用烤箱烹飪時，請事先卸下鍋的木質鍋柄和鍋耳。

用傳統烤箱烹飪時的使用注意事項：

- 請勿使用燒烤功能
- 請勿超過 250° C

在長時間烹飪後或用烤箱烹飪後，請小心謹慎觸碰鍋具（存在燒傷危險）。為了延長鍋的使用壽命，用感應爐烹飪時的特別建議：

- 逐漸升高火力
- 避免使用爆炒功能
- 請勿高火乾燒空鍋

為了延長不粘塗層使用壽命的保養建議：請勿使用金屬質地或鋒利的器具。

清潔：用非研磨海綿和帶清潔劑的熱水清洗。

不建議在洗碗機中清洗本品。

官話

市面上最卓越的不粘涂层

Choc Extrême 涂层可提供持久、卓越的耐磨性。该系列产品得益于较厚的锅体而不会发生形变。该系列产品非常适合无油脂的健康烹饪。它们适于所有炉灶，使用简单、方便。它们可用于传统烤箱（最高温度 250° C）烹饪，但不能带可拆式锅柄和锅耳。

与通常看法相反，不粘锅其实是非常专业的锅具……

不粘锅非常适合精致的烹饪，而不会改变鱼肉、蔬菜、豆类和谷物的颜色……特别适合慢炖、重新加热预煮菜肴、调浓汁，且不会改变食材的口味、颜色和味道。对于提味微煎、煎黄上色、烧烤，请首选钢锅。Choc Extrême 不粘锅系列具有固定锅柄和配合 LOQY 可拆式锅柄使用的两个版本。

使用和保养说明在第一次使用前，用清洁剂和热水清洗锅具，并用大量清水冲洗干净，然后仔细擦干。本品适用于所有类型的炉灶。为确保在电磁炉上的最佳烹饪：请确保锅的直径与炉灶的尺寸相匹配。需要用烤箱烹饪时，请事先卸下锅的木质锅柄和锅耳。

用传统烤箱烹饪时的使用注意事项：

- 请勿使用烧烤功能
- 请勿超过 250° C

在长时间烹饪后或用烤箱烹饪后，请小心谨慎触碰锅具（存在烧伤危险）。

为了延长锅的使用寿命，用电磁炉烹饪时的特别建议：

- 逐渐升高火力
- 避免使用爆炒功能
- 请勿高火干烧空锅

为了延长不粘涂层使用寿命的保养建议：请勿使用金属质地或锋利的器具。

清洁：用非研磨海绵和带清洁剂的热热水清洗。

不建议在洗碗机中清洗本品。