


STONELINE®

STONELINE®

STONELINE®

STONELINE®

sagt Dankeschön ... 

says thank you ... 

Vous remercie ... 



... dafür, dass Sie Kochgeschirr aus unserem Sortiment gekauft haben. Sie werden damit bestimmt sehr viel Freude haben.

Nun werden wir Ihnen sagen, wie Sie Ihr Kochgeschirr am Besten verwenden. Und gerade das ist wichtig. Wenn Sie nämlich alles beachten, was wir Ihnen hier raten, werden Sie jahrelange Freude an diesem einmaligen und langlebigen „Kochgeschirr“ haben. Vor dem ersten Benutzen sollten Sie Ihr Kochgeschirr mit einem weichen Tuch oder Schwamm, etwas Wasser und Spülmittel reinigen. Danach einen Tropfen Öl in Ihrem Kochgeschirr mit einem Papierküchentuch verteilen. Während der weiteren Benutzung des Kochgeschirrs wird keinerlei Fett oder Öl mehr nötig sein.

Beachten Sie die hohe Aufheizgeschwindigkeit beim Kochen mit Induktionsherden. Dadurch kann die Flüssigkeit der Lebensmittel schnell verdampfen und es kommt sehr schnell zum Leerkochen der Töpfe und Pfannen. Durch die ständige Beobachtung des Kochvorganges können Sie Beschädigungen des Kochgeschirrs und des Kochfeldes vermeiden, indem Sie jederzeit auf ein Leer- oder Überkochen reagieren können.

Benutzen Sie vorzugsweise Küchenutensilien aus Kunststoff und Holz, um den Inhalt zu drehen bzw. zu entnehmen.

Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Füllen Sie niemals kaltes Wasser in Ihr noch heißes Kochgeschirr, da sonst eventuell die Beschichtung aufplatzt.

Heiße Deckel nicht mit kaltem Wasser abschrecken, sondern immer erst abkühlen lassen. Zum Reinigen des abgekühlten Kochgeschirrs genügt es, dieses mit einem feuchten Tuch auszuwischen. Natürlich können Sie es auch in der Spülmaschine reinigen.

Bitte prüfen Sie regelmäßig die Schraube des Griffes und ziehen Sie sie bei Bedarf nach zum Erhalt der stabilen Befestigung des Griffes. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung während der Nutzung Ihres Kochgeschirrs auf.

Alle Stoneline Pfannen und Töpfe sind backofengeeignet bis 180°C.

Für alle Herdarten geeignet - auch Induktion.

www.stoneline.eu

...for having had the idea of buying exactly this cookware from our range. You will surely come to enjoy it without reservation.

Now we can tell you how to put your cookware into service. That is important, you see. If you observe everything we advise here, you will have decades of pleasure from what is not just a beautiful, but also enduring "kitchen possession".

Before using your cookware for the first time, you should clean it with a soft cloth or sponge, a little water and washing-up liquid. Then spread a drop of oil in the cookware with a piece of kitchen paper. No more oil or fat will be required during the rest of the time the cookware is in use.

Whilst cooking with the induction cooker, bear in mind the high preheat temperature. Avoid the pots and pans cooking empty on the induction cooker, as overheating of the pots and pans can occur, which causes damages to induction cooker, pots and pans.

Preferably use kitchen utensils made of plastic or wood to stir or to remove the contents.

Never put cold water into the cookware when it is still hot, as this may cause the cookware's coating to crack.

Do not place the hot glass lid into cold water. Always let it cool off first.

Once cooled down, the cookware merely has to be cleaned by being wiped with a moist cloth. You may of course also put it into the dishwasher.

Please check regularly the screw of the handle and retighten it if necessary to keep the stability of the handle. Please retain this manual during the use of this cookware.

Ovenproof till 180°C.

Suitable for all types of stoves - even induction cookers.

www.stoneline.eu

... d'avoir choisi cet ustensile de cuisine dans notre assortiment. Votre plaisir sera absolument sans limites.

Nous allons maintenant vous expliquer comment vous servir de votre ustensile de cuisine. Si vous observez tout ce que nous vous conseillons ici, vous profiterez pendant des années de cet ustensile de cuisine aussi durable que de belle facture.

Avant la première utilisation, il est recommandé de nettoyer votre ustensile de cuisine avec un chiffon doux ou une éponge, un peu d'eau et de produit de vaisselle. Enduisez ensuite l'ustensile de cuisine d'huile (une goutte suffit) avec de l'essuie-tout. Pendant l'utilisation ultérieure de l'ustensile de cuisine, vous n'aurez plus besoin ni de graisse, ni d'huile.

Lors de la cuisson par induction, prêtez une attention toute particulière à la rapidité et la puissance. Pour prévenir tout endommagement de votre plaque de cuisson et de vos casseroles, évitez la cuisson à vide des casseroles. Ceci afin d'éviter une éventuelle surchauffe.

Utilisez de préférence des ustensiles de cuisine en plastique et en bois pour retourner ou prélever le contenu dans la poêle.

Ne versez jamais d'eau froide sur l'ustensile de cuisine encore chaud (concerne les ustensiles livrés avec un couvercle). Le revêtement pourrait en souffrir. Ne pas mettre brusquement le couvercle en verre brûlant en contact avec de l'eau froide. D'abord le laisser se refroidir!

Pour nettoyer l'ustensile de cuisine refroidi, il suffit de le laver avec un chiffon humide. Vous pouvez bien entendu le passer également au lave-vaisselle.

Il faut passer la vis de poignée en revue s'il vous plaît et si besoin resserrez-la, pour la stabilité de la poignée. Conservez ce mode d'emploi s'il vous plaît.

Approprié pour le four jusqu'à 180°C.

Approprié pour les tous feux dont induction.

www.stoneline.eu

STONELINE®

STONELINE®

STONELINE®

STONELINE®

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Stoneline – качественная посуда из алюминия с экологически чистым каменным покрытием. После удаления упаковки вымойте новую посуду в теплой воде с добавлением жидких моющих средств мягкой губкой. Ополосните, протрите насухо, а затем немного смажьте внутреннюю поверхность маслом. Преимущество посуды серии Stoneline – использование минимального количества масла или вообще приготовление пищи без масла.

Избегайте резкого контраста температур. Не ставьте горячую посуду на холодную или влажную поверхность, не наливайте в горячую посуду холодную воду во избежание появления трещин в покрытии. Никогда не нагревайте посуду пустой!

Посуда может быть использована для приготовления пищи на электрических, газовых, стеклокерамических и индукционных плитах. Если Вы готовите на газовой плите, то обязательно применяйте рассекатели пламени!

Максимальная температура для использования в духовке 180° C.

Для сохранения внутреннего покрытия в хорошем состоянии используйте деревянные или пластиковые кухонные принадлежности.

После приготовления пищи, всегда мойте посуду мягкой губкой. Не используйте абразивные чистящие порошки, пасты и гели. Посуду можно мыть в посудомоечной машине.

Внимание! Горячую стеклянную крышку нельзя охлаждать холодной водой, а дать ей остыть самостоятельно.

www.stoneline.eu

GEBRUIKSAANWIJZING (NL)

STONELINE bedankt u...

Voordat u uw pan voor het eerst gaat gebruiken, moet u deze met een zachte doek of spons, een beetje water en afwasmiddel reinigen. Verdeel daarna met een stuk keukenpapier een druppel olie over de binnenkant van de pan. De volgende keren dat u de pan gaat gebruiken, heeft u dan geen vet of olie meer nodig. Doe nooit koud water in de pan als deze nog heet is, omdat de coating van de pan daardoor kan barsten. U kunt de afgekoelde pan reinigen door hem met een vochtige doek schoon te vegen. Natuurlijk kunt u de pan ook in de afwasmachine reinigen. Let op!!! De hete glazen deksel niet met koud water schrikken, maar altijd eerst laten afkoelen.

KÄYTTÖOHJE (FIN)

STONELINE sanoo kiitoksia...

Ennen ensimmäistä käyttökertaa keittoastiasi tulee puhdistaa pehmeällä liinalla tai sienellä, kun sisällä on hiukan vettä ja huuheltuaanetta. Annostele sen jälkeen pisara öljyä keittoastiasasi paperiliinalla. Keittoastiasi lisäkäytön aikana ei tarvita minkäänlaista rasvaa eikä lisää öljyä. Älä milloinkaan kaada kylmää vettä keittoastiasasi, joka on vielä kuumaa, koska päällyste mahdollisesti rikkoutuu. Viilentyneen keittoastian puhdistamiseen riittää, että tämä pyyhitään kostealla liinalla. Voit luonnollisesti laittaa sen myös astianpesukoneeseen. Tämä erikoislaatuinen induktiolämmönjohtopohja on sopiva kaikille liesityypeille!

Varoitus! Älä koskaan äkkijäähdytä lasikannta kylmällä vedellä. Anna lasikannen jäähtyä ensin.

www.stoneline.eu

BRUKSANVISNING (NO)

STONELINE sier tusen takk...

Før første bruk må kjelen/pannen rengjøres med en myk klut eller svamp, litt vann og oppvaskmiddel. Fordel så en dråpe olje i pannen/kjelen med litt kjøkkenpapir. Ved bruk av pannen/kjelen trenger man ikke tilsette fett eller olje. Fyll aldri kaldt vann i varm panne/kjete. Det fører til at belegget ødelegges. For rengjøring av pannen/kjelen er det nok at man tørker av med en fuktig klut. Den kan også legges i oppvaskmaskinen. Denne spesielle varmeledende bunnen fra induksjon er egnet til alle typer ovner!!! OBS! Det varme glasslokket må ikke utsettes for kaldt vann, Det må først bli avkjølt.

BRUKSANVISNING (SE)

STONELINE tackar för förtroendet...

Innan du använder ditt nya kokkärl första gången bör du rengöra det med en mjuk duk eller svamp och lite vatten och lite diskmedel. Häll i en droppe olja som du fördelar med hushållspapper. När du sedan använder kokkärlat behövs varken maffett eller matolja. Häll aldrig kallt vatten i ett kokkärl som fortfarande är hejt. Då kan beläggningen spricka! När kokkärlat har svalnat räcker det med att du torkar ur det med en fuktig duk. Men det går förstås också bra med maskindisk. Denna speciella botten som leder induktionsvärme lämpar sig för alla slags spisar!!! Observera! Kyl inte av det heta glaslocket med kallt vatten, utan låt det alltid kallna först.

www.stoneline.eu

Falls Sie noch Fragen, Wünsche oder Anregungen haben, können Sie unser Servicecenter jederzeit kontaktieren unter:

Should you have any questions, wishes or suggestions, you are always free to contact our service centre at:

Si vous avez d'autres questions, des souhaits ou des suggestions, vous pouvez contacter à tout moment notre Service Centre à l'adresse:

С вопросами, пожеланиями или предложениями вы можете обратиться в наш центр обслуживания по адресу:

Mocht u vragen, wensen of suggesties hebben, dank kunt u te allen tijde contact opnemen met ons servicecenter dat bereikbaar is op:

Jos sinulla on vielä kysymyksiä, toivomuksia tai aloitteita, voit milloin tahansa ottaa yhteyttä palvelukeskukseemme alla olevassa osoitteessa:

Hvis du har spørgsmål, ønsker eller tips til oss, kan du gjerne kontakte vårt service-center under:

Vid frågor, önskemål eller förslag kan du när som helst ta kontakt med vårt servicecenter.

Stoneline Service Center
Auf der Schulmatt 7/1
77743 Neuried/Germany

info@stoneline-kochgeschirr.de

www.stoneline.eu