

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, wir freuen uns, dass Sie sich für dieses **Pfannen-Set** entschieden haben. Für eine energieeffiziente Zubereitung empfehlen wir Ihnen, ein Kochfeld entsprechend der Pfannengröße zu wählen. Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite: www.service-shopping.de



WICHTIGE HINWEISE

- Die Pfannen sind zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro- und Induktionsherd) bestimmt.
- Die Pfannen sind für die Verwendung im Backofen mit Griff **bis max. 180 °C** und ohne Griff **bis max. 280 °C** geeignet.
- Die Pfannen sind **nicht** mikrowellengeeignet.
- Nutzen Sie die Pfannen nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Die Pfannen sind für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung oder Beschädigung entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.
- **ACHTUNG** Erstickungsgefahr! Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.
- **ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Die Pfannen werden bei Gebrauch heiß. Fassen Sie sie daher ausschließlich am Griff an. Beachten Sie, dass im Backofen auch der Griff heiß wird. Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- **ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie eine Pfanne mit heißem Inhalt tragen.
- Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser, sondern ersticken Sie die Flammen mit einer Decke o. Ä.!
- Vermeiden Sie ein Überhitzen. Durch Erwärmen in leerem Zustand oder durch restloses Verdampfen der Flüssigkeit kann das Material überhitzen, was zu Materialschäden sowie zu Rauchentwicklung führen kann. Schalten Sie in diesem Fall den Herd sofort aus, nehmen Sie die Pfanne vom Kochfeld und sorgen Sie für ausreichende Raumbelüftung.
- Lassen Sie die Pfannen während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Beachten Sie, dass die Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden höher ist als bei anderen Herdarten.
- Aufgrund der elektromagnetischen Eigenschaften von Induktionsherden und Induktionskochgeschirr kann es zu Geräuschentwicklungen kommen. Diese Geräusche sind technisch bedingt und stellen keinen Defekt des Herdes oder des Kochgeschirrs dar.
- Überprüfen Sie den Pfannenboden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen! Verwenden Sie eine Pfanne nicht, wenn sie beschädigt ist oder wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf dem Pfannenboden befinden. Diese könnten das Kochfeld beschädigen.
- Schieben Sie die Pfannen nicht über das Kochfeld, es könnte zerkratzt werden. **Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch!**
- Verwenden Sie zum Braten und Kochen nur geeignete Koch- und Bratutensilien, wie z.B. Pfannenwender oder Kochlöffel. Hinweis: Eine Verwendung von Metallküchenhelfern ist möglich. Für eine besonders lange Lebensdauer Ihres Pfannen- und Kochgeschirrs empfehlen wir jedoch die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff.
- Schütten Sie niemals kaltes Wasser in die Pfannen, wenn diese heiß sind. Die Beschichtung könnte aufplatzen.
- Lassen Sie die Pfannen nicht fallen und setzen Sie sie keinen starken Stößen aus.

Lieferumfang

- 1 Pfanne: Ø ca. 28 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 18 cm)
- 1 Pfanne: Ø ca. 24 cm (induktiv wirksamer Ø: ca. 15 cm)
- 2 Griffe

Vor dem ersten Gebrauch

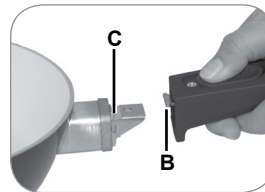
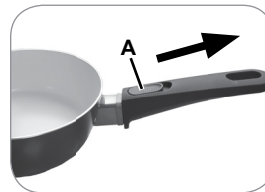
1. Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe „Lieferumfang“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht (!), sondern kontaktieren Sie den Kundenservice.
2. Die Pfannen können mit Produktionsrückständen behaftet sein. Kochen Sie sie deshalb vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus und reinigen Sie diese danach gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Pfannengriff abnehmen/aufsetzen



ACHTUNG!

- Verbrennungsgefahr! Die Pfannen werden bei Gebrauch heiß. Seien Sie daher vorsichtig beim Abnehmen und Aufsetzen des Pfannengriffs.



- **Pfannengriff abnehmen:** Lösen Sie den Riegel (A), indem Sie ihn mit dem Daumen von der Pfanne wegdrücken (in Pfeilrichtung). Halten Sie den Riegel gedrückt und nehmen Sie den Griff gleichzeitig nach oben von der Pfanne ab.
- **Pfannengriff aufsetzen:** Setzen Sie den Griff von oben in die Griffhalterung. Lösen Sie dafür den Riegel (A), indem Sie ihn mit dem Daumen nach hinten drücken. Halten Sie den Riegel gedrückt und schieben Sie den Griff auf die Pfanne.

Die Rastnase (B) am Griff muss korrekt in der Öffnung (C) der Halterung sitzen. Klappen Sie den Griff nach unten. Der Griff muss hörbar einrasten.

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Pfannen vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Lassen Sie Kochreste nicht antrocknen, um die Reinigung zu erleichtern. Falls es doch angetrocknete Rückstände gibt: vor der Reinigung in heißem Wasser einweichen.
- Reinigen Sie die Pfannen vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit klarem, warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel.
- Die Pfannen ohne Griffe können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Oftmaliges Reinigen in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung der Pfannen angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen.
- Trocknen Sie nach dem Reinigen alle Teile gründlich ab.
- Lagern Sie die Pfannen an einem trockenen, sauberen Ort.

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Kundenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland • ☎ +49 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct./Min. in das dt. Festnetz. Kosten variieren je nach Anbieter.

Alle Rechte vorbehalten.



Für Lebensmittel geeignet.

Z 05296_V2_12_2015

Dear customer,

We are delighted that you have decided on purchasing this **set of frying pans**. For an energy-efficient preparation it is recommended to choose a hob that corresponds to the pan. If you have any questions, please contact the customer service via our website:

www.service-shopping.de



IMPORTANT NOTES

- The pans are designed for preparing foods on all conventional stove types (gas, electrical, induction stove).
- With the handle, the pans are suitable for use in an oven at temperatures **up to a maximum of 180°C** and without the handle **up to a maximum of 280°C**.
- The pans are **not** suitable for use in the microwave.
- The pans are designed for private use and are not intended for commercial use.
- Only use the pans as instructed. Any other use is deemed improper.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling or damage. The same applies for normal wear.
- CAUTION: Danger of suffocation! Keep children and animals away from the packaging material.
- CAUTION: Danger of burns! The pans will become hot during use. You should therefore only ever touch the pans by the handles. Keep in mind that also the handles will become hot in the oven. Use oven cloth or gloves.
- CAUTION: Danger of burns! Be particularly careful when carrying a pan with hot contents.
- In the event of a fire: Do not use water to put it out but smother the flames with a blanket or similar towel.
- Avoid overheating. Heating the products when empty or evaporating all liquid may cause the material to overheat. This may cause material damage and generation of smoke. In this case, switch off the stove immediately, remove the pan from the hob and ensure adequate ventilation.
- Never leave the pans unattended during use.
- Keep in mind that induction stoves have a higher heating rate than other stove types.
- Noises can be generated due to the electromagnetic characteristics of induction stoves and induction cookware. These noises are caused by the technical design of the induction stove and induction cookware and are no signs of malfunction.
- Do not use the pans if they are damaged. Check the bottoms of the pans for damages prior to every use! Do not use a pan in case the bottom is scratched, damaged or uneven. The hob could get damaged.
- Do not slide a pan across the hob. The hob could be scratched. **The manufacturer is not liable for damage caused by improper use!**
- Only ever use suitable frying utensils such as spatulas or wooden cooking spoons for frying.
- Note: It is possible to use metal kitchen aids. However, to ensure a particularly long useful service life for your pans and kitchenware, we recommend the use of kitchen aids made of wood or plastic.
- Never pour cold water into the pans when they are still hot. This could cause the coat to rupture.
- Do not drop the pans and do not allow them to be knocked violently.

Product Contents

- 1 pan: Ø approx. 28 cm (effective Ø for induction: approx. 18 cm)
- 1 pan: Ø approx. 24 cm (effective Ø for induction: approx. 15 cm)
- 2 pan handles

Before Initial Use

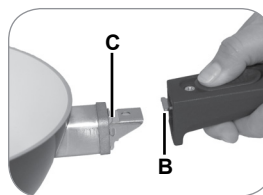
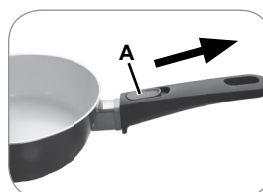
1. Unpack all parts and make sure that the product contents are complete (see "Product Contents") and check for any damages from transport. If you identify damages to the components, do not use them (!), instead contact the customer service centre.
2. The pans may still have potential residues from production stuck to them. In order to protect your health, boil the pans once with water prior to first use. Afterwards, clean them thoroughly (see section "Cleaning and Storage").

Removing/Attaching the Pan Handle



CAUTION!

- Burn hazard! The pans become hot during use. For this reason, be careful when removing or mounting the pan handles.



- **Removing the pan handle:** Release the catch (A) by pressing it away from the pan with your thumb (in the direction of the arrow; see picture). Hold the catch pressed down and as you do this remove the handle up and away from the pan.
- **Attaching the pan handle:** Place the handle from above into the handle bracket. Press the catch (A) backwards with your thumb. Hold the catch pressed down and as you do this slide the handle to the pan. The locking lug (B) on the handle must sit correctly in the opening (C) of the bracket. Fold the handle down. The handle must be heard to engage in place.

Cleaning and Storage



CAUTION!

- Danger of burns! Allow the pans to cool down completely before you clean them.
- Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning. These could damage the surface.
- Do not allow any leftover food to dry on in order to make cleaning easier. If there are still some caked residues: soak in hot water before cleaning.
- Clean the pans before you first use them and after every other use with clear, warm water and a little mild detergent.
- The pans without the handles are dishwasher-safe. However, repeated washing in the dishwasher may attack the coating of the pans and have a detrimental effect on fittings.
- After cleaning you should dry all parts thoroughly.
- Store the pans in a dry, clean place.

Disposal



The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available for the recyclable material collection-service.

Customer Service / Importer:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany • ☎ +49 38851 314650 *)

*) Calls to German landlines are subject to charges. The cost varies depending on the service provider.

All rights reserved.



Suitable for use with food.

Z 05296_V2_12_2015

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter nos **poêles**. Pour préparer les aliments en économisant le plus possible d'énergie, nous vous recommandons de choisir une plaque de cuisson adaptée à la taille de la poêle. Pour toutes questions, veuillez contacter le service après-vente sur notre page Web :

www.service-shopping.de



REMARQUES IMPORTANTES

- Les poêles sont destinées à préparer des aliments sur n'importe quelle sorte de cuisinière (au gaz, électrique ou à induction).
- Avec la poignée, les poêles conviennent à une utilisation dans un four **jusqu'à maximum 180 °C** et sans la poignée, **jusqu'à maximum 280 °C**.
- Les poêles **ne** conviennent **pas** à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Les poêles sont destinées à un usage privé, pas à un usage commercial.
- Veuillez n'utiliser les poêles que comme décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme ou à des endommagements est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.
- ATTENTION Risque d'étouffement ! Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- ATTENTION Risque de brûlures ! En cours d'utilisation, les poêles deviennent chaud. C'est pourquoi elles doivent exclusivement être saisies par les poignées. Veuillez vous noter, que les poignées deviennent chaud aussi dans un four. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- ATTENTION Risque de brûlures ! Soyez extrêmement prudents lorsque vous portez une poêle avec un contenu chaud.
- En cas d'incendie : ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau mais étouffez plutôt les flammes à l'aide d'une couverture ou de tout autre moyen similaire.
- Évitez toute surchauffe. En chauffant à l'état vide ou en laissant évaporer tout le liquide, il y a risque de surchauffe. Ceci peut conduire aux dégâts du matériel et au dégagement de fumée. Dans ce cas, éteignez immédiatement la cuisinière, retirez la poêle de la plaque de cuisson et aérez soigneusement.
- Ne laissez pas les poêles sans surveillance pendant l'utilisation.
- Veuillez vous noter, qu'une cuisinière à induction chauffe plus rapidement qu'un autre type de cuisinière.
- Les propriétés électromagnétiques des cuisinières à induction et des gamelles à induction peuvent conduire au développement de bruit. Ces bruits sont dûs aux facteurs techniques et ne sont pas un signe de dysfonctionnement des poêles.
- N'utilisez pas les poêles s'elles sont endommagées. Avant chaque utilisation contrôlez si le fond de la poêle est endommagée! N'utilisez pas la poêle si le fond montre des éraflures, des griffures ou des inégalités. La table de cuisson pourrait se rayer.
- Ne faites pas glisser les poêles sur la table de cuisson. Celle-ci pourrait se rayer. **Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par toute utilisation non conforme !**
- Pour cuisiner, utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine appropriés, comme par exemple des spatules et cuillères à revêtement adéquat. Conseil : vous pouvez utiliser des ustensiles en métal. Toutefois, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles en bois ou en caoutchouc, ceux-ci préservant mieux la durée de vie de vos poêles.
- Ne versez jamais d'eau froide dans les poêles tant qu'elles sont encore chaudes. Le revêtement pourrait éclater.
- Ne laissez pas tomber les poêles et ne les faites pas subir de chocs trop violents.

Étendue de la livraison

- 1 poêle : Ø d'env. 28 cm (Ø effective pour l'induction : env. 18 cm)
- 1 poêle : Ø d'env. 24 cm (Ø effective pour l'induction : env. 15 cm)
- 2 poignées

Avant la première utilisation

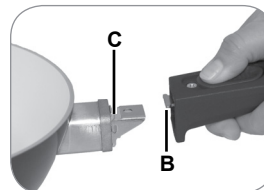
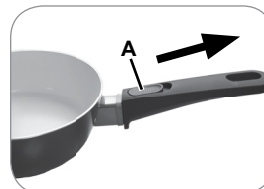
1. Déballez toutes les pièces et vérifiez si la livraison est complète (voir « Étendue de la livraison ») et si elle comporte des dommages de transport. Si les composants comportaient des dommages, ne les utilisez pas (!) mais contactez le service après-vente.
2. Les poêles peuvent contenir d'éventuels résidus de production. Afin d'éviter les dommages pour la santé, faites bouillir les poêles pour une fois avec de l'eau avant la première utilisation. Ensuite nettoyez-les à fond (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Retirer / placer la poignée de poêle



ATTENTION !

- Risque de brûlure ! En cours d'utilisation, les poêles deviennent chauds. Soyez donc très prudent en détachant et retirant la poignée de poêle.



- **Retirer la poignée de poêle :** débloquez le verrouillage (A) en éloignant de la poêle avec le pouce (dans la direction de la flèche ; voir illustration). Maintenez le verrouillage et retirez simultanément la poignée en la tirant contre le haut.
- **Placer la poignée de poêle :** insérez la poignée dans le support de poignée depuis le haut. Débloquez le verrouillage (A) en éloignant de la poêle avec le pouce. Maintenez le verrouillage et repoussez simultanément la poignée dans la poêle.

Le cran d'arrêt (B) de la poignée doit être correctement placé dans l'ouverture (C) du support. Abaissez la poignée. La poignée doit s'enclencher en produisant un dé clic audible.

Nettoyage et rangement



ATTENTION !

- Risque de brûlures ! Laissez les poêles refroidir totalement avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de produits ni de disques de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ils risqueraient d'endommager la surface des articles.
- Ne laissez pas les résidus de cuisson sécher dans les poêles, le nettoyage se fera ainsi plus facilement. Et dans l'éventualité où des résidus devaient toutefois adhérer : faites ramollir dans l'eau très chaude avant le nettoyage.
- Nettoyez les poêles avant et après chaque utilisation à l'eau claire et chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Les poêles sans les poignées sont lavables au lave-vaisselle. Le lavage récurrent au lave-vaisselle peut toutefois attaquer le revêtement de la poêle et endommager les fixations.
- Après nettoyage, essuyez toutes les pièces soigneusement.
- Rangez les poêles dans un endroit propre et sec.

Mise au rebut



Le matériel d'emballage peut être réutilisé. Il faut mettre l'emballage au rebut en respectant l'environnement et l'apporter au service de collecte de matières recyclables.

Service après-vente/importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne • ☎ +49 38851 314650 *)

*) Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand. Coût variable selon le prestataire.

Tous droits réservés.



Pour usage alimentaire.

Z 05296_V2_12_2015

Geachte klant,

We zijn blij dat u onze **pannen** hebt gekozen. Voor een energiezuinige toebereiding raden we u aan, een kookveld overeenstemmend met de pangrootte te kiezen. Als u vragen hebt, contacteert u de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de



BELANGRIJKE INSTRUCTIES

- De pannen zijn bestemd voor het toebereiden van gerechten op alle gangbare soorten fornuizen (gas-, elektrisch fornuis, fornuis met inductie).
- De pannen zijn met greep geschikt voor gebruik in de oven **tot max. 180 °C** en zonder greep **tot max. 280 °C**.
- De pannen zijn **niet** geschikt voor gebruik in de magnetron.
- De pannen werden ontworpen voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik de pannen alleen zoals in de handleiding beschreven. Elk ander gebruik geldt als onreglementair.
- Alle gebreken die ontstaan door onvakkundige behandeling of beschadiging, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.
- **OPGELET** Verstikkingsgevaar! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.
- **OPGELET** Verbrandingsgevaar! De pannen worden heet bij gebruik. Pak de pannen daarom uitsluitend beet bij de grepen. Let erop, dat de grepen ook worden heet in de oven. Gebruik pannenlappen of keukenhandschoenen.
- **OPGELET** Verbrandingsgevaar! Wees beslist voorzichtig wanneer u de pan met hete inhoud draagt.
- In geval van brand: blus niet met water, maar verstik de vlammen met een deken of iets dergelijks!
- Vermijd een oververhitting. Door de opwarming in lege toestand of door totale verdamping van de vloeistof kan het materiaal oververhit raken. Een oververhitting kan leiden tot beschadiging van het materiaal van de pan en tot rookontwikkeling. In dit geval, schakel het fornuis onmiddellijk uit, haal de pan van het kookveld en zorg voor een voldoende ventilatie.
- Laat de pannen tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- Let erop, dat een inductie-fornuis sneller is opgewarmd dan een ander fornuis-type.
- Op grond van elektromagnetische eigenschappen van inductie-fornuizen en inductie-kookgerei kan er geluid worden geproduceerd. Deze geluiden hebben technische oorzaken en zijn geen signaal voor defecten van het fornuis of de pannen.
- Gebruik de pannen niet wanneer zij beschadigd zijn. Controleer de panbodem voor elk gebruik op beschadigen! Gebruik de pannen niet, wanneer u krassen, sleuven of oneffenheden op de panbodem vaststelt. Deze kunnen de kookplaat beschadigen.
- Schuif de pannen niet over de kookplaat. Er kunnen krassen ontstaan op de kookplaat. **Fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door elk niet-dolmatige gebruik.**
- Gebruik voor het bakken en koken alleen geschikt kookgerei, zoals keukenspatels of keukenlepels.
- Aanwijzing: gebruik van metalen keukengerei is mogelijk. Voor een bijzonder lange levensduur van uw pannen raden wij echter het gebruik aan van keukengerei uit hout of kunststof.
- Doe nooit koud water in de pannen, zolang ze nog heet zijn. De deklaag kan openbarsten.
- Laat de pannen niet vallen en stel zij niet bloot aan sterke schokken.

Leveringspakket

- 1 pan; Ø ca. 28 cm (werkzame Ø voor de inductie: ca. 18 cm)
- 1 pan; Ø ca. 24 cm (werkzame Ø voor de inductie: ca. 15 cm)
- 2 grepen voor de pannen

Vóór het eerste gebruik

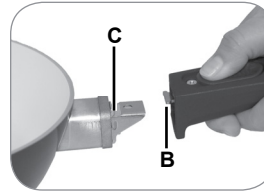
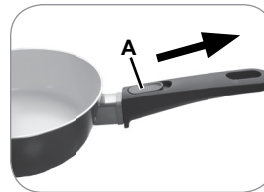
1. Pak alle onderdelen uit en controleer het leveringspakket op volledigheid (zie 'Leveringspakket') en transportschade. Indien er onderdelen schade vertonen, gebruik deze dan niet (!), contacteer de klantenservice.
2. Op de pannen kunnen eventuele productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u de pannen voor het eerste gebruik een keer met water uit te koken. Reinig zij daarna grondig (zie paragraaf 'Reinigen en opbergen').

Pangreep afnemen/plaatsen



LET OP!

- Verbrandingsgevaar! De pannen worden heet bij gebruik. Wees voorzichtig bij het afnemen en plaatsen van de grepen.



- **Pangreep afnemen:** Maak de vergrendeling (A) los door hem met de duim van de pan weg te schuiven (in de richting van de pijl, zie de afbeelding). Houd de vergrendeling in die stand vast en verwijder de greep omhoog van de pan.
- **Pangreep plaatsen:** Plaats de greep van boven in de greephouder. Maak de vergrendeling (A) los door hem met de duim naar achteren schuiven. Houd de vergrendeling in die stand vast en schuif de greep in de pan. De pal (B) aan de greep moet op de juiste manier in de opening (C) van de houder passen. Klap de greep omlaag. De greep moet hoorbaar vastklikken.

Reinigen en opbergen



OPGELET!

- Verbrandingsgevaar! Laat de pannen volledig afkoelen, voordat u zij reinigt.
- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze zouden het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat braadresten niet opdrogen, om de reiniging te vergemakkelijken. Indien er toch nog ingedroogde resten zijn: vóór de reiniging in heet water laten weken.
- Reinig de pannen voor het eerste en na elk volgend gebruik met schoon, warm water en een iets mild afwasmiddel.
- De pannen en het antispotdeksel zonder greep kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd. Vaak wassen in de vaatwasser kan echter de coating aantasten alsook nadelig zijn voor het beslag van de pannen.
- Droog alle delen grondig af na de reiniging.
- Bewaar de pannen op een droge, schone plaats.

Verwijdering



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen.

Klantenservice/importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, D-19258 Gallin, Duitsland • ☎ +49 38851 314650 *)

*) Niet gratis voor Duitse vaste lijnen. Kosten variëren per aanbieder.

Alle rechten voorbehouden.



Geschikt voor levensmiddelen.

Z 05296_V2_12_2015