

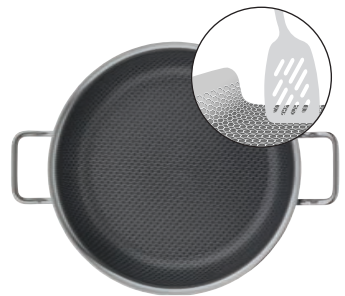


PROFESSIONELLE  
GASTRONOMIE-QUALITÄT

# TOPFSERIE BRIGADE PREMIUM CUT RESIST

# Spring

GEBRAUCHSANWEISUNG



INDUKTION  
INDUCTION  
INDUCTION  
INDUZIONE  
INDUCCION  
INDUCTIE



GLASKERAMIK  
GLASS CERAMIC  
VITROCERAMIQUE  
VITROCERAMICA  
VITROCERÁMICA  
GLASKERAMKEK



ELEKTRO  
ELECTRIC  
ELECTRIQUE  
ELETTRICO  
ELECTRICO  
ELEKTRISCH



GAS  
GAS  
GAZ  
GAS  
GAS  
GAS

**NO  
PFAS**



## PHILOSOPHIE

SPRING hat sich mit ganzem Herzen dem Genuss verschrieben!

Kochen ist ein Fest für die Sinne, emotionale Leidenschaft, Geselligkeit und bringt das Besondere auch ins Alltägliche. Das perfekte Ergebnis erfordert die besten Zutaten – hochwertige und exklusive Lebensmittel verdienen die beste Zubereitung – mit SPRING.

Ihr Maßstab: Unsere Passion!

Designer und Techniker entwickeln mit anerkannten Spitzenköchen aus aller Welt die Werkzeuge für Ihre gehobene Küche und den Genuss bei Tisch. Designorientierte Gestaltung, Ergonomie und Alltagstauglichkeit sind die Voraussetzungen. Die Auswahl hervorragender Materialien sowie die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau gehören dazu.

Alles für Ihren Genuss – und das seit 1946.

Die Küche liebt SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING



# TOPFSERIE

## BRIGADE PREMIUM CUT RESIST

Eine perfekte Mahlzeit beginnt mit dem richtigen Equipment. Die Serie BRIGADE PREMIUM CUT RESIST ist der perfekte Begleiter für scharfes Anbraten und Bräunen von Fleisch und Gemüse in Kombination mit hervorragenden Antihafteigenschaften und robuster Oberfläche.

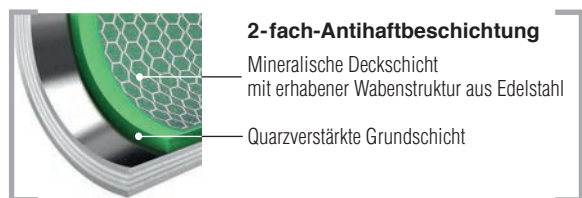
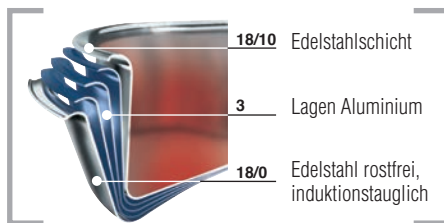
**Spring**

### Gebrauchsanweisung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben. Die erstklassige Verarbeitung und hochwertige Materialien werden höchsten Ansprüchen gerecht. Für langlebigen Kochgenuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

### Material

- Mehrschichtmaterial
- Wärmeleitfähigkeit vom Boden bis zum Rand
- Edelstahlschicht 18/10 innen
- Erhabene Wabenstruktur aus Edelstahl
- Dreifacher Aluminiumkern
- Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0
- **VULCANO CUT RESIST** Antihafbeschichtung auf mineralischer Basis, PFAS-frei



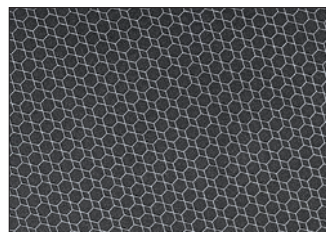
### Eigenschaften



Geschlossener Topf- und Schütttrand



Ergonomische, wärmeisolierende Griffkonstruktion



Antihafbeschichtung mit Wabenstruktur

## Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen sie sorgfältig ab.
- Ihr Kochgeschirr ist nun einsatzbereit.

## Hinweise für den Gebrauch

- Dieses Kochgeschirr ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Verwenden Sie bei Induktion nur  $\frac{2}{3}$  der angegebenen maximalen Leistung. Beachten Sie dabei ebenfalls die Gebrauchshinweise Ihres Herdes.
- Das Kochgeschirr ist für den Einsatz von Küchenhelfern aus Metall geeignet. Für eine längere Lebensdauer der Antihaftbeschichtung empfehlen wir, trotz der erhabenen Wabenstruktur darauf zu achten, die Beschichtung innerhalb der Waben nicht zu beschädigen. Weiterhin empfehlen wir, Küchenhelfer aus ausreichend hitzebeständigem, weichem Kunststoff, Silikon oder Holz zu verwenden, sowie nicht in dem Kochgeschirr zu schneiden.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht, um Energie zu sparen und die Topferkennung des Herdes zu aktivieren.
- Stimmen Sie die Größe des Kochgeschirrs auf die zuzubereitende Menge ab.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Topfes hinausreichen.
- Lange Stiele sollten nicht über das Kochfeld hinausstehen, um ein unbeabsichtigtes Herunterreißen zu vermeiden.
- Metallische Stiele, Seitengriffe und Deckelgriffe können bei längerer Kochzeit oder beim Gebrauch im Backofen heiß werden. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.
- Nehmen Sie leeres Kochgeschirr unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich das Kochgeschirr nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Bewahren Sie stark säure- oder salzhaltige Lebensmittel nicht im Kochgeschirr auf.
- Sofern vorhanden, setzen Sie Glasdeckel keinen Temperaturschocks aus. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass diese unbeschädigt sind. Verwenden Sie heruntergefallene Glasdeckel nicht mehr, da nicht sichtbare Risse und/oder Spannungen aufgetreten sein könnten, die zum Bersten beim Erhitzen führen können.
- Bei regelmäßigem Gebrauch können sich die Schrauben des Griffes des Glasdeckels lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen werden.

## Hinweise zum Kochen

- Das Kochgeschirr ist ideal zum vitamin- und aromaschonenden, wasserarmen Kochen geeignet. Garen Sie die Lebensmittel auf mittlerer Stufe. Kontrollieren Sie den Flüssigkeitsanteil, um ein Leerkochen und Ansetzen des Kochguts zu vermeiden.
- Geben Sie Salz oder körnige Brühe immer erst in kochendes Wasser und rühren Sie dieses sorgfältig um, damit sich diese schnell auflösen.
- Verwenden Sie hohe Temperatureinstellungen nur für kurze Zeit zum scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen. Reduzieren Sie anschließend die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

## Hinweise zum Braten

- Geben Sie ausreichend hitzebeständiges Fett in das leere Kochgeschirr.
- Erhitzen Sie dieses nur bis zur benötigten Temperatur und geben das Bratgut portionsweise in das Kochgeschirr, damit sich dieses durch die kalten Lebensmittel nicht zu stark abkühlt und sich Röststoffe und eine schmackhafte Kruste bilden können.
- Wenden Sie das Bratgut erst, wenn es sich leicht vom Boden des Kochgeschirrs löst.
- Reduzieren Sie nach dem scharfen Anbraten die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

## Reinigung

- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste. Um eine lange Lebensdauer und die hohe Antihafwirkung zu erhalten, empfehlen wir, auf die Reinigung in der Spülmaschine zu verzichten.
- Der Deckel ist spülmaschinengeeignet. Durch die Reinigung in der Spülmaschine kann Flugrost von anderen Gegenständen übertragen werden. Entfernen Sie diesen umgehend.
- Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen und entfernen sie mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste. Verwenden Sie für die Reinigung der Außenseite des Kochgeschirrs bei Bedarf ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte gemäß den dort beschriebenen Anwendungshinweisen.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Reiben Sie die Innenseite des Kochgeschirrs in regelmäßigen Abständen mit etwas Speiseöl ein.
- Bewahren Sie das Kochgeschirr stets gut abgetrocknet auf.

## Kratzer und Verfärbungen

Im Laufe des Gebrauchs, abhängig von verschiedenen Faktoren wie der Zubereitung bestimmter Speisen, der häufigen Auswahl hoher Temperaturen oder dem Einsatz bestimmter Reinigungsmittel, können Verfärbungen der Antihafbeschichtung und / oder dem Topfkörper auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis. Verfärbungen am äußeren Topfkörper können Sie mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte entfernen. Beachten Sie die dort beschriebenen Anwendungshinweise. Abhängig von der Nutzungsintensität können im Laufe der Zeit Kratzer auf der Antihafbeschichtung auftreten, die jedoch die Antihafwirkung nicht beeinträchtigen.

## **Ersatzteile**

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist optimal auf das Kochgeschirr abgestimmt.

Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Fachhändler vor Ort oder direkt an:

**Spring International GmbH**

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

E-Mail: [service@spring.ch](mailto:service@spring.ch)

## **Haftungsausschluss**

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

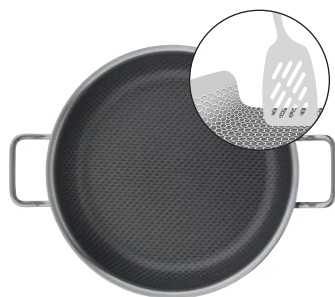


PROFESSIONAL  
GASTRONOMY QUALITY

COOKWARE  
SERIES  
**BRIGADE**  
**PREMIUM**  
**CUT RESIST**

**Spring**

INSTRUCTIONS FOR USE



INDUKTION  
INDUCTION  
INDUCTION  
INDUZIONE  
INDUCCION  
INDUCTIE



GLASKERAMIK  
GLASS CERAMIC  
VITROCERAMIQUE  
VITROCERAMICA  
VITROCERÁMICA  
GLASKERAMNEK



ELEKTRO  
ELECTRIC  
ELECTRIQUE  
ELETTRICO  
ELECTRICO  
ELEKTRISCH



GAS  
GAS  
GAZ  
GAS  
GAS  
GAS

**NO  
PFAS**





## PHILOSOPHY

SPRING is wholeheartedly dedicated to culinary enjoyment!

Cooking is a feast for the senses, emotional passion, conviviality and brings the special into everyday life. The perfect result requires the best ingredients – high-quality and selected food deserves the best preparation – with SPRING.

Your benchmark: Our passion!

Designers and technicians work with renowned top chefs from all over the world to develop the tools for your sophisticated cuisine and enjoyment at the table. Design-oriented forming, ergonomics and suitability for everyday use are the requirements. The selection of excellent materials and careful production at the highest technological level are part of this.

Everything for your culinary enjoyment – since 1946.

The kitchen loves SPRING.

## GOOD FOOD LOVES SPRING



# COOKWARE SERIES

## BRIGADE PREMIUM CUT RESIST

A perfect meal starts with the right equipment. The BRIGADE PREMIUM CUT RESIST series is the perfect companion for searing and browning meat and vegetables in combination with excellent non-stick properties and a robust surface.

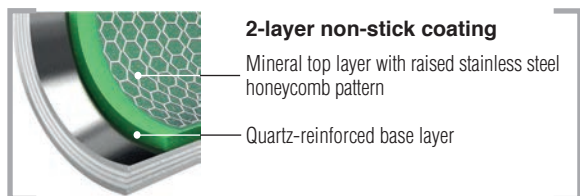
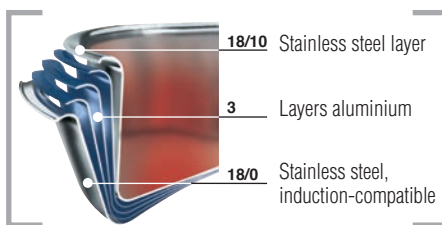
**Spring**

### Instructions for use

Thank you for having chosen a product made by SPRING. The first-class workmanship and high-quality materials meet the highest demands. For long-lasting cooking enjoyment, observe the notices below.

### Material

- Multilayer material
- Heat conductivity from the bottom to the rim
- 18/10 stainless steel layer inside
- Raised stainless steel honeycomb pattern
- Triple aluminium core
- Outside layer made of induction-compatible 18/0 stainless steel
- **VULCANO CUT RESIST** Mineral-based non-stick coating, PFAS-free



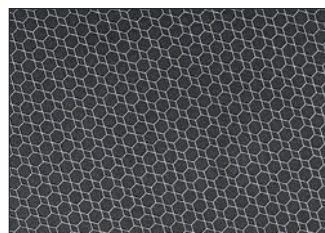
### Characteristics



Closed pot and pouring rim



Ergonomic, heat-insulated handle construction



Non-stick coating with honeycomb pattern

## Prior to the first use

- Remove all packaging material.
- Clean all parts using warm water and a mild detergent. Then, rinse them off with clear water and dry them off carefully.
- Your cookware is now ready for use.

## Notices for use

- This cookware is suitable for all hob types, including induction. Use only  $\frac{2}{3}$  of the maximum power for induction. Also follow the instructions for use of your stove.
- The cookware is suitable for use with metal kitchen utensils. To prolong the life of the non-stick coating, we recommend taking care not to damage the coating inside the honeycombs, despite the raised honeycomb structure. We also recommend using kitchen utensils made of sufficiently heat-resistant, soft plastics, silicone or wood, as well as not cutting in the cookware.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the cookware to save energy and to activate the pot recognition of the stove.
- Choose the size of the cookware appropriately to the quantity to be prepared.
- When using a gas stove, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the pot.
- Long handles should not protrude beyond the stove surface to avoid inadvertently knocking the cookware off the hob.
- Metallic handles, side and lid handles can become hot during longer cooking time or when used in the oven. Use our SPRING GRIPS potholders or gloves, if necessary.
- Remove empty cookware from the hob immediately if it is switched on or still hot.
- To ensure that the cookware does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- Place hot cookware on adequately heat-resistant surfaces only.
- Do not store acidic or salty foods in the cookware.
- Do not expose the glass lids, if present, to temperature shocks. Make sure before each use that they are undamaged. Do not reuse glass lids that have been dropped, as invisible cracks and/or stresses may have occurred, causing the lid to burst when heated.
- With regular use, the screws of the lid handle of the glass lid can become loose. Make sure that they are always retightened.

## Notices for cooking

- The cookware is ideal for vitamin-preserving and aroma-preserving, low-water cooking. Cook food on medium heat. Check the portion of liquid to avoid boiling dry and the adhesion of the food.
- Add salt or grainy broths to water that is already boiling and then stir thoroughly so that they dissolve quickly.
- Use high temperature settings for a short time only when searing or for rapid boiling. Then, reduce the temperature to a medium or low level.

## Notices for frying

- Add an adequate amount of heat-resistant grease to the empty cookware.
- Heat it up to the necessary temperature only and add the food to the cookware in portions so that the cookware does not cool down too heavily by the cold food and toasted flavour and a savoury crust can form.
- Do not turn the food until it releases from the bottom of the cookware easily.
- After searing, reduce the temperature to a medium or low level.

## Cleaning

- Clean the cookware using warm water, a mild detergent and a soft sponge or a soft brush. To maintain a long life and the high non-stick effect, we recommend that you do not clean the cookware in the dishwasher.
- The lid is dishwasher safe. When washed in the dishwasher, surface rust from other items can be passed on to the cookware. Remove it immediately.
- In case of stubborn residues, let these soak and remove them with a soft sponge or a soft brush. To clean the outside of the cookware use, if necessary, a commercially available cleaning agent for stainless steel products in accordance with the instructions for use given there.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Rub the inner side of the cookware with a little cooking oil at regular intervals.
- Always dry off the cookware thoroughly before storage.

## Scratches and discolouring

In the course of use, depending on various factors, such as the preparation of certain dishes, the frequent selection of high temperatures or the use of certain cleaning agents, discolouring of the non-stick coating and/or the pot body can occur. It does not impair the function or cooking and frying results. Discolouring on the outer pot body can be removed with a commercially available cleaning agent for stainless steel products. Observe the application instructions described there. Depending on the intensity of use, scratches on the non-stick coating may appear over time, but these do not affect the non-stick effect.



## **Spare parts**

Use original accessories only. They are optimally suited for the cookware.

If you have any questions, contact your local specialty dealer or contact us directly:

**Spring International GmbH**

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germany

[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

E-Mail: [service@spring.ch](mailto:service@spring.ch)

## **Liability exclusion**

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

We do not take any responsibility for translation errors. Only the original German text remains binding.

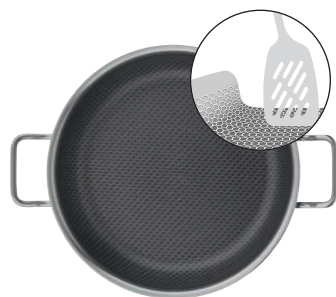


QUALITÉ GASTRONOMIE  
PROFESSIONNELLE

GAMME DE  
CASSEROLES  
BRIGADE  
PREMIUM  
CUT RESIST

**Spring**

MODE D'EMPLOI



INDUKTION  
INDUCTION  
INDUCTION  
INDUZIONE  
INDUCCIÓN  
INDUCTIE



GLASKERAMIK  
GLASS CERAMIC  
VITROCÉRAMIQUE  
VITROCERAMICA  
GLASKERAMERK



ELEKTRO  
ELECTRIC  
ELECTRIQUE  
ELETTRICO  
ELECTRICO  
ELEKTRISCH



GAS  
GAS  
GAZ  
GAS  
GAS  
GAS

**NO  
PFAS**



## PHILOSOPHIE

SPRING s'est consacré au plaisir de tout cœur !

La cuisine est une fête des sens, de la passion émotionnelle, de la convivialité et fait entrer le spécial dans la vie de tous les jours. Un résultat parfait nécessite les meilleurs ingrédients – des aliments de qualité et sélectionnés méritent la meilleure préparation – avec SPRING.

Votre mesure - Notre passion !

Des concepteurs et techniciens travaillent avec les plus grands chefs du monde entier pour développer les outils nécessaires à votre cuisine sophistiquée et à votre plaisir à table. Une conception axée sur le design, l'ergonomie et l'aptitude à l'usage quotidien sont les conditions essentielles. La sélection d'excellents matériaux et une production soignée au plus haut niveau technologique en font partie.

Tout pour votre plaisir – depuis 1946.

La cuisine adore SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING



# GAMME DE CASSEROLES

## BRIGADE PREMIUM CUT RESIST

Un repas parfait commence par un équipement adéquat. La série BRIGADE PREMIUM CUT RESIST est le compagnon idéal pour saisir à feu vif et faire dorer de la viande et des légumes, en combinaison avec des propriétés antiadhésives excellentes et une surface robuste.

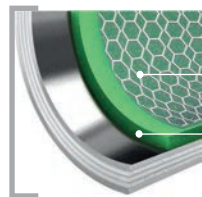
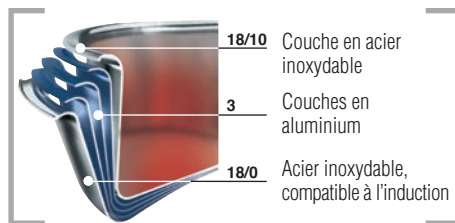
**Spring**

### Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING. Le traitement haut de gamme et des matériaux de qualité supérieure répondent aux exigences les plus sévères. Pour avoir le plaisir de cuisson pour longtemps, respectez les consignes qui suivent.

### Matériel

- Matériau multicouche
- Conductivité thermique du fond jusqu'au bord
- Couche intérieure en acier inoxydable 18/10
- Structure en nid d'abeilles surélevée en acier inoxydable
- Triple noyau en aluminium
- Couche extérieure en acier inoxydable 18/0 adapté à l'induction
- **VULCANO CUT RESIST** Revêtement antiadhésif à base minérale, sans PFAS



#### Revêtement antiadhésif de 2 couches

Couche supérieure minérale avec structure en nid d'abeilles surélevée en acier inoxydable

Couche de base renforcée au quartz

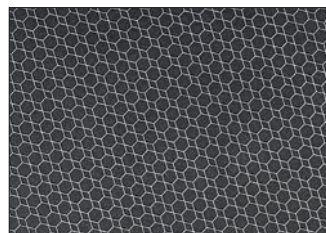
### Caractéristiques



Bord verseur et bord de casserole fermés



Structure de poignée thermo-isolante et ergonomique



Revêtement antiadhésif avec structure en nid d'abeilles



## Avant la première utilisation

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincez-les ensuite à l'eau claire et essuyez-les soigneusement pour sécher.
- Votre récipient de cuisson est maintenant prêt à être utilisé.

## Consignes d'utilisation

- Ce récipient de cuisson convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse. Pour l'induction n'utilisez que de  $\frac{2}{3}$  de la puissance maximale. Respectez également les instructions d'utilisation de votre cuisinière.
- Le récipient de cuisson est adapté à l'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal. Pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif, nous recommandons de veiller à ne pas endommager le revêtement à l'intérieur des alvéoles, malgré la structure en nid d'abeilles surélevée. Nous recommandons également d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique souple suffisamment résistant à la chaleur, en silicone ou en bois, ainsi que de ne pas couper dans le récipient de cuisson.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond du récipient de cuisson, afin d'économiser de l'énergie et d'activer la détection de récipient de la cuisinière.
- Adaptez la taille du récipient de cuisson à la quantité à préparer.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière que les flammes ne dépassent pas le fond du récipient.
- Des queues longues ne doivent pas dépasser par-dessus le plan de cuisson, afin d'éviter une chute.
- Des poignées métalliques, des poignées latérales et celles du couvercle peuvent chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé et lors de l'utilisation au four. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.
- Retirez immédiatement le récipient de cuisson vide de la cuisinière allumée ou chaude.
- En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que le récipient de cuisson ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- Ne placez le récipient de cuisson chaud que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- Ne gardez pas d'aliments fortement acides ou salés dans le récipient de cuisson.
- Ne soumettez pas les couvercles en verre, si présents, à des chocs thermiques. Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés. Ne réutilisez pas des couvercles en verre qui sont tombés, car des fissures et/ou des tensions non visibles peuvent s'être produites, de sorte que le couvercle peut éclater lorsqu'il est chauffé.
- En cas d'utilisation régulière, les vis pourraient se desserrer du bouton de couvercle en verre. Veillez à toujours les resserrer le cas échéant.

## Consignes pour la cuisson

- Le récipient de cuisson est idéal pour une cuisson avec peu d'eau préservant les vitamines et arômes. Cuisinez les aliments à puissance moyenne. Contrôlez la proportion de liquide afin d'éviter une cuisson à sec et une incrustation des aliments cuits.
- N'ajoutez du sel ou du bouillon en cube que lorsque l'eau bout et agitez le tout soigneusement de sorte qu'ils dissolvent rapidement.
- N'utilisez les températures élevées que pour de courtes durées, lorsque vous saisissez des aliments ou faites bouillir rapidement. Ensuite, réduisez la température à un niveau moyen ou bas.

## Consignes pour le rôtissage

- Versez suffisamment de graisse résistante à la cuisson dans le récipient de cuisson vide.
- Ne le faites chauffer que jusqu'à la température requise et déposez les aliments à rôtir par portions dans le récipient de cuisson, afin que ce dernier ne refroidisse pas trop en raison des aliments froids et que des sucs de cuisson ainsi qu'une croûte délicieuse puissent se former.
- Retournez les aliments tant qu'ils se détachent facilement du fond du récipient de cuisson.
- Après avoir saisi vivement, réduisez la température sur un niveau moyen ou bas.

## Nettoyage

- Lavez le récipient de cuisson à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux et une éponge ou brosse souple. Afin de garantir une longue durée de vie et un effet antiadhésif élevé, nous recommandons de renoncer au nettoyage au lave-vaisselle.
- Le couvercle est lavable au lave-vaisselle. En cas de nettoyage dans le lave-vaisselle, de fines couches de rouille peuvent être transmises par d'autres objets. Éliminez-les immédiatement.
- En présence de salissures tenaces, laissez ceux-ci tremper et enlevez-les avec une éponge ou brosse souple. Pour le nettoyage de la face extérieure du récipient de cuisson utilisez, si nécessaire, un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour les produits en acier inoxydable conformément aux instructions d'utilisation qui y sont décrites.
- Évitez l'utilisation d'éponges grattantes, d'objets coupants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses abrasives ou de produits nettoyants agressifs.
- Essuyez l'intérieur du récipient de cuisson régulièrement avec un peu d'huile de cuisson.
- Rangez toujours le récipient parfaitement séché.

## Rayures et décolorations

Au cours de l'utilisation, en fonction de différents facteurs, comme la préparation de certains aliments, le choix fréquent de températures élevées ou l'utilisation de produits nettoyants, des décolorations du revêtement antiadhésif et/ou du corps du récipient de cuisson peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni les résultats de cuisson ou de rôtissage. Des décolorations au corps extérieur peuvent être éliminées avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable disponible dans le commerce. Respectez les consignes d'utilisation qui y sont décrites. Au fil du temps, dépendant de l'intensité de l'utilisation, des rayures peuvent apparaître sur le revêtement antiadhésif, mais ceux-ci n'altèrent pas l'effet antiadhésif.

## Pièces de rechange

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils sont parfaitement adaptés au récipient de cuisson.

Pour toute question, adressez-vous à votre revendeur spécialisé le plus proche ou directement à :

**Spring International GmbH**

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Allemagne

[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

E-Mail: [service@spring.ch](mailto:service@spring.ch)

## Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

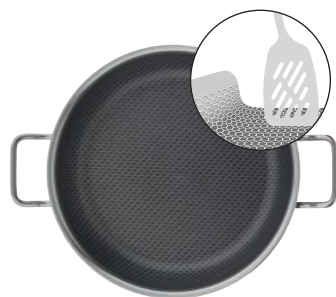


QUALITÀ GASTRONOMIA  
PROFESSIONALE

SERIE DI  
PENTOLE  
BRIGADE  
PREMIUM  
CUT RESIST

**Spring**

ISTRUZIONI PER L'USO



INDUKTION  
INDUCTION  
INDUCTION  
INDUZIONE  
INDUCTION  
INDUCTIE



GLASKERAMIK  
GLASS CERAMIC  
VITROCERAMIQUE  
VITROCERAMICA  
VITROCERAMICA  
GLASKERAMKEK



ELEKTRO  
ELECTRIC  
ELECTRIQUE  
ELETTRICO  
ELECTRICO  
ELEKTRISCH



GAS  
GAS  
GAZ  
GAS  
GAS  
GAS

**NO  
PFAS**





## FILOSOFIA

SPRING è votata al piacere, con tutto il cuore!

Cucinare è una festa per i sensi, è passione emotiva, è convivialità e porta un tocco speciale nel quotidiano. Il risultato perfetto richiede gli ingredienti migliori – alimenti esclusivi e di qualità si meritano la miglior preparazione – con SPRING.

Il vostro metro: la nostra passione!

Designer e tecnici sviluppano, in collaborazione con cuochi di gran fama provenienti da tutto il mondo, gli attrezzi per la vostra raffinatissima cucina e il piacere a tavola. Le premesse sono forme di design, ergonomia e idoneità per l'uso quotidiano. Abbinare alla scelta di materiali d'eccellenza e a una fabbricazione accurata ai massimi livelli tecnici.

Il tutto per il vostro piacere – dal 1946.

La cucina ama SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# SERIE DI PENTOLE

## BRIGADE PREMIUM CUT RESIST

Un piatto perfetto comincia con l'attrezzatura giusta. La serie BRIGADE PREMIUM CUT RESIST è il compagno perfetto per scottare e rosolare carne e verdure, in combinazione con le proprietà antiaderenti eccellenti e la superficie robusta.

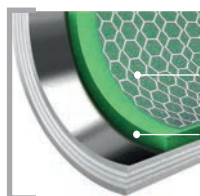
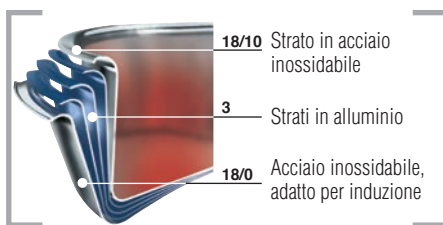
**Spring**

### Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING. La lavorazione pregiata e i materiali di qualità soddisfano le massime esigenze. Per poter trarre il massimo vantaggio dall'uso di queste pentole vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

### Materiale

- Materiale multistrato
- Conduttività termica dal fondo al bordo
- Strato interno in acciaio inossidabile 18/10
- Struttura a nido d'ape rialzata in acciaio inossidabile
- Tripla anima in alluminio
- Strato esterno in acciaio inossidabile 18/0 adatto per induzione
- **VULCANO CUT RESIST** Rivestimento antiaderente a base minerale, senza PFAS



#### Rivestimento antiaderente a 2 strati

- Strato superiore minerale con struttura a nido d'ape rialzata in acciaio inossidabile
- Strato di base rinforzato al quarzo

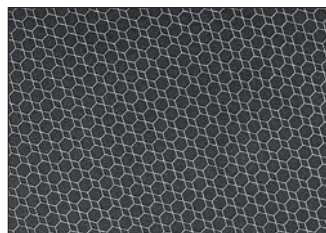
### Caratteristiche



Bordo della pentola e per scolare chiuso



Manici termoisolanti, ergonomici



Rivestimento antiaderente con struttura a nido d'ape

## Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquarle con acqua pulita e asciugarle accuratamente.
- Le pentole ora sono pronte per essere usate.

## Avvertenze per l'uso

- Queste pentole sono adatte per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione. Utilizzare solo  $\frac{2}{3}$  della potenza massima per l'induzione. Seguire anche le istruzioni per l'uso del vostro piano cottura.
- Le pentole sono adatte all'uso di utensili da cucina in metallo. Per prolungare la durata del rivestimento antiaderente, si raccomanda di fare attenzione a non danneggiare il rivestimento all'interno del nido d'ape, nonostante la struttura a nido d'ape rialzata. Si consiglia inoltre di utilizzare utensili da cucina in plastica morbida sufficientemente resistente al calore, in silicone o in legno e di non tagliare nella pentola.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della pentola, in modo da risparmiare energia e da attivare il riconoscimento pentola del fornello.
- Le dimensioni della pentola devono essere proporzionate rispetto alla quantità di cibo da preparare.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della pentola.
- Per impedire che vengano fatte cadere involontariamente, i manici lunghi non devono sporgere oltre al piano di cottura.
- Manici metallici, manici laterali e manici dei coperchi possono diventare caldi nella cottura prolungata o nell'uso in forno. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo le pentole vuote.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta in modo che la pentola non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Riporre le pentole calde solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- Non conservare nella pentola alimenti acidi o salati.
- Non esporre i coperchi in vetro, se presenti, a shock termici. Assicurarsi prima di ogni utilizzo che non siano danneggiati. Non riutilizzare i coperchi in vetro che sono caduti, poiché potrebbero essersi verificate crepe e/o tensioni invisibili che potrebbero far scoppiare il coperchio quando viene riscaldato.
- Con l'uso regolare le viti dei pomelli dei coperchi in vetro possono allentarsi. Fare attenzione a riserrarle sempre.

## Avvertenze per la cottura

- Le pentole sono idonee per cotture con poca acqua, ideali per preservare sia gli aromi che le vitamine. Cuocere gli alimenti a calore medio. Controllare la quantità di liquido in modo da evitare che si esaurisca e che, di conseguenza, i cibi si attacchino.
- Aggiungere il sale o il brodo granulare sempre soltanto all'acqua bollente e mescolando accuratamente in modo che si dissolva rapidamente.
- Usare le impostazioni di temperatura alte soltanto per tempi brevi per rosolare a calore elevato o per portare a ebollizione in tempi rapidi. Quindi ridurre la temperatura a un livello medio o basso.

## Avvertenze per la preparazione di arrosti

- Mettere nella pentola vuota una sufficiente quantità di grasso resistente al calore.
- Riscaldarla solamente fino alla temperatura richiesta e quindi aggiungere i cibi da cuocere, a porzioni, in modo da evitare raffreddamenti eccessivi dovuti agli alimenti freddi e in modo che si possano formare gli aromi dell'arrosto e una crosticina saporita.
- Girare l'arrosto solamente quando si stacca facilmente dal fondo della pentola.
- Dopo la fase di rosolatura a calore elevato abbassare la temperatura a un livello medio o basso.

## Pulizia

- Lavare le pentole con acqua calda, un detersivo delicato e una spugna o spazzola morbida. Per mantenere una lunga durata e un effetto antiaderente elevato, si consiglia di non lavarla in lavastoviglie.
- Il coperchio è adatto per il lavaggio in lavastoviglie. Per effetto del lavaggio in lavastoviglie gli oggetti possono essere contaminati dalla ruggine eventualmente presente sulle altre stoviglie lavate. Rimuovere immediatamente la ruggine.
- In presenza di sporco ostinato lasciarlo in ammollo e rimuoverlo con una spugna o spazzola morbida. Per la pulizia dell'esterno della pentola utilizzare, se necessario, un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile secondo le istruzioni per l'uso ivi descritte.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detersivi abrasivi.
- Strofinare periodicamente l'interno della pentola con un po' d'olio da cucina.
- Conservare le pentole sempre ben asciutte.

## Graffi e alterazioni cromatiche

Nel corso dell'utilizzo, a seconda di diversi fattori, come la preparazione di determinati cibi, la scelta frequente di temperature alte o l'impiego di detersivi possono comparire delle alterazioni cromatiche del rivestimento antiaderente e/o il corpo della padella, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura o arrostitimento. Le alterazioni cromatiche sul corpo della pentola all'esterno possono essere rimosse con un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile. Osservare le istruzioni per l'applicazione ivi descritte. A seconda dell'intensità d'uso, nel tempo possono apparire dei graffi sul rivestimento antiaderente, ma questi non compromettono l'effetto antiaderente.



## **Ricambi**

Usare solamente gli accessori originali, in quanto sono gli unici studiati ad hoc per queste pentole.

Per qualsiasi chiarimento rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia oppure direttamente a:

**Spring International GmbH**

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germania

[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

E-Mail: [service@spring.ch](mailto:service@spring.ch)

## **Esclusione di responsabilità**

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

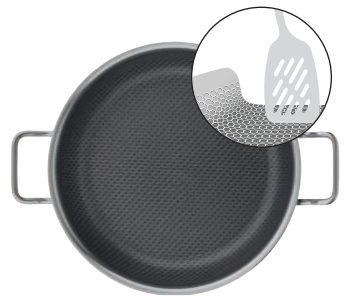


CALIDAD GASTRONÓMICA  
PROFESIONAL

SERIE DE  
OLLAS  
BRIGADE  
PREMIUM  
CUT RESIST

**Spring**

INSTRUCCIONES DE USO



INDUKTION  
INDUCTION  
INDUCTION  
INDUZIONE  
INDUCCIÓN  
INDUCTIE



GLASKERAMIK  
GLASS CERAMIC  
VITROCÉRAMIQUE  
VITROCERÁMICA  
VITROCERAMICA  
GLASKERAMERK



ELEKTRO  
ELECTRIC  
ELECTRIQUE  
ELETTRICO  
ELECTRICO  
ELEKTRISCH



GAS  
GAS  
GAZ  
GAS  
GAS  
GAS

**NO  
PFAS**



## FILOSOFÍA

¡Disfrute del placer de cocinar con SPRING!

Cocinar es una fiesta para los sentidos, una vía para canalizar nuestras emociones, la excusa perfecta para disfrutar en buena compañía y una forma de darle un toque especial a nuestro día a día. Para que el resultado sea perfecto, se necesitan los mejores ingredientes; los alimentos exclusivos de alta calidad merecen ser preparados con lo mejor de lo mejor: SPRING.

La clave: ¡nuestra pasión!

Especialistas en diseño y tecnología desarrollan junto con chefs de renombre de todo el mundo los utensilios que necesita en su cocina para poder disfrutar al máximo del placer de la comida. Los requisitos fundamentales son el diseño, la ergonomía y la idoneidad para el uso diario. A estos se suman la elección de materiales excelentes y una cuidadosa fabricación con el máximo nivel tecnológico.

Trabajamos para su satisfacción desde 1946.

La cocina prefiere SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING



# SERIE DE OLLAS

## BRIGADE PREMIUM CUT RESIST

Una comida perfecta comienza con el equipamiento adecuado. La serie BRIGADE PREMIUM CUT RESIST es la compañera perfecta para dorar la carne y las verduras, en combinación con sus propiedades antiadherentes excelentes y su superficie robusta.

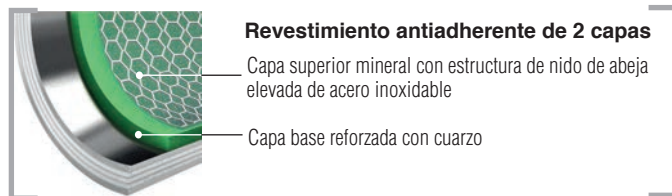
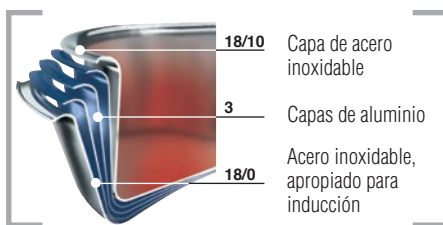
**Spring**

### Instrucciones de uso

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING. Su excelente acabado y los materiales de alta calidad satisfacen las exigencias más altas. Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su uso, observe las siguientes indicaciones.

### Material

- Material multicapa
- Conductividad térmica desde el fondo hasta el borde
- Capa de acero inoxidable 18/10 en el interior
- Estructura de nido de abeja elevada de acero inoxidable
- Núcleo triple de aluminio
- Capa exterior de acero inoxidable 18/0 apto para la inducción
- **VULCANO CUT RESIST** Revestimiento antiadherente a base mineral, sin PFAS



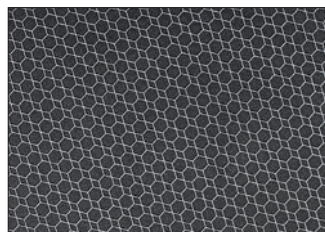
### Característica



Borde de olla y de vertido cerrado



Diseño de mango resistente al calor, ergonómico



Revestimiento antiadherente con estructura de nido de abeja



## Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie todas las piezas con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuáguelas con agua clara y séquelas cuidadosamente.
- Ahora, su batería de cocina está listo para su uso.

## Indicaciones para el uso

- Esta batería de cocina es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción. Utilice solo  $\frac{2}{3}$  de la potencia máxima para la inducción. Al hacerlo, tenga en cuenta también las instrucciones de uso de su cocina.
- La batería de cocina es apta para el uso de utensilios de cocina metálicos. Para prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente, recomendamos tener cuidado de no dañar el revestimiento del interior del nido de abeja, a pesar de la estructura de nido de abeja elevada. También recomendamos utilizar utensilios de cocina de plástico blando suficientemente resistente al calor, silicona o madera, así como no cortar en la batería de cocina.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo del recipiente de cocción para ahorrar energía y activar la detección de olla de la cocina.
- Ajuste el tamaño de la batería de cocina a la cantidad que quiera preparar.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la olla.
- Los mangos largos no deben extenderse más allá de la placa de cocina para evitar tirarlas accidentalmente.
- Los mangos metálicos, los mangos laterales como estos de la tapa pueden calentarse durante una cocción prolongada o su uso en el horno. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas de SPRING GRIPS.
- Retire de inmediato la batería de cocina vacía de la estufa encendida o caliente.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la batería de cocina no se sobrecaliente o no se quede vacío durante la cocción sin notarlo.
- Coloque la batería de cocina caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- No guarde los alimentos con alto contenido de ácido o sal en la batería de cocina.
- No exponga las tapas de vidrio, si están presentes, a choques de temperatura. Asegúrese antes de cada uso de que no estén dañadas. No reutilice las tapas de vidrio que se hayan caído, ya que pueden haberse producido grietas y/o tensiones invisibles que hagan que la tapa estalle al calentarse.
- En caso de uso frecuente, los tornillos de los botones de las tapas de vidrio se pueden aflojar. Asegúrese de que estén siempre bien apretados.

## Indicaciones para cocinar

- La batería de cocina es perfecta para cocinar con poco de agua, preservando así las vitaminas y el aroma. Cocine los alimentos a nivel medio. Revise la cantidad de líquido para evitar que hierva hasta evaporarse del todo y se pegue la comida.
- Añada la sal o el concentrado de caldo en polvo solo cuando el agua hierva y remuévala cuidadosamente para que se disuelva rápidamente.
- Utilice los ajustes de alta temperatura solo durante un breve tiempo para guisar a fuego vivo o llevar a ebullición rápidamente. A continuación, reduzca la temperatura a un nivel medio o bajo.

## Indicaciones para asar

- Ponga suficiente grasa resistente al calor en la batería de cocina vacía.
- Caliente la grasa solo a la temperatura requerida y añada el alimento en porciones a la batería de cocina para que la grasa no se enfríe demasiado por el contacto con los alimentos fríos y se tuesten, además de formarse una costra de sabor fuerte.
- No le dé la vuelta a la comida hasta que pueda separarse fácilmente del fondo de la batería de cocina.
- Después de guisar a fuego vivo, reduzca la temperatura a un nivel medio o bajo.

## Limpieza

- Limpie la batería de cocina con agua caliente, un detergente suave y una esponja o un cepillo blandos. Para mantener una larga vida útil el alto efecto antiadherente, recomendamos no limpiarla en el lavavajillas.
- La tapa es apta para el lavavajillas. A través de la limpieza en el lavavajillas se puede transferir óxido de otros objetos. Elimínelo de inmediato.
- En caso de suciedad resistente, deje remojarla en agua y elimínela con una esponja o un cepillo blando. Para la limpieza del lado exterior del recipiente de cocción utilice, en caso necesario, un agente de limpieza disponible comercialmente para productos de acero inoxidable. Tenga en cuenta las instrucciones de uso allí descritas..
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Frote el interior del recipiente de cocción con un poco de aceite de cocina a intervalos regulares.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seco.

## Arañazos y decoloraciones

Durante el uso, dependiendo de diversos factores como la preparación de ciertos alimentos, la elección frecuente de temperaturas altas o el uso de ciertos detergentes, pueden producirse decoloraciones en el revestimiento antiadherente y/o el cuerpo del recipiente de cocción. Estas no afectan ni al funcionamiento de la batería de cocina, ni al resultado de la cocción o el asado. Las decoloraciones en el cuerpo exterior se pueden eliminar con un agente de limpieza comercialmente disponible para productos de acero inoxidable. Tenga en cuenta las instrucciones de aplicación allí descritas. Dependiendo de la intensidad de uso, a lo largo del tiempo, los arañazos pueden producirse en el revestimiento antiadherente. Sin embargo, estos no afectan el efecto antiadherente.

## **Piezas de repuesto**

Utilice solo accesorios originales. Estos se adaptan perfectamente a la batería de cocina.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su distribuidor especializado in situ o directamente con:

**Spring International GmbH**

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Alemania

[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

E-Mail: [service@spring.ch](mailto:service@spring.ch)

## **Exoneración de responsabilidad**

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

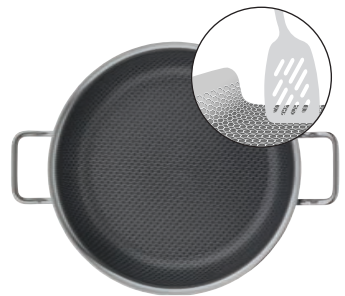


PROFESSELE  
GASTRONOMISCHE  
KWALITEIT

PANNEN-  
SERIE  
**BRIGADE  
PREMIUM  
CUT RESIST**

**Spring**

GEbruiksAANWIJZING



INDUKTION  
INDUCTION  
INDUCTION  
INDUZIONE  
INDUCTION  
INDUCTIE



GLASKERAMIK  
GLASS CERAMIC  
VITROCERAMIQUE  
VITROCERAMICA  
VITROCERAMICA  
GLASKERAMIK



ELEKTRO  
ELECTRIC  
ELECTRIQUE  
ELETTRICO  
ELECTRICO  
ELEKTRISCH



GAS  
GAS  
GAZ  
GAS  
GAS  
GAS

**NO  
PFAS**





## FILOSOFIE

SPRING heeft haar hart verpand aan gezelligheid en genieten!

Koken is een feest voor de zintuigen, emotionele passie en plezier, en maakt elke dag weer bijzonder. Een perfect resultaat vereist de beste ingrediënten – hoogwaardige en exclusieve levensmiddelen verdienen de best mogelijke bereiding – met SPRING.

Deze maatstaf is onze passie!

Ontwerpers en technici werken samen met gerenommeerde topkoks van over de gehele wereld om het gereedschap voor de verfijnde keuken en kokkerellen aan tafel te ontwikkelen. Designergericht ontwerp, ergonomie en inzetbaarheid voor onbezorgd dagelijks gebruik zijn de voorwaarden. De selectie van uitstekende materialen en een zorgvuldige productie op het allerhoogste technologische niveau zijn daar een onderdeel van.

Alles voor uw genot – sinds 1946.

De keuken houdt van SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# PANNENSERIE

## BRIGADE PREMIUM CUT RESIST

Een perfecte maaltijd begint met het juiste gereedschap. De serie BRIGADE PREMIUM CUT RESIST is de perfecte metgezel voor het aanbraden en bruinen van vlees en groenten in combinatie met uitstekende anti-aanbakeigenschappen en een robuust oppervlak.

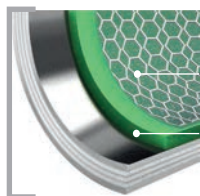
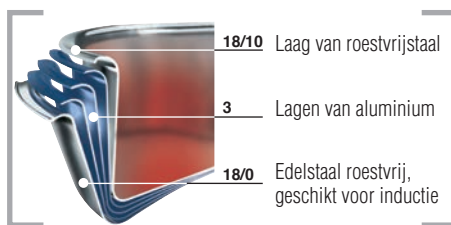
The Spring logo, featuring the word "Spring" in a white, stylized font on a red background.

### Gebruiksaanwijzing

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen. De eerste klas afwerking en hoogwaardige materialen voldoen aan de hoogste eisen. Neem voor langdurig kookplezier de onderstaande aanwijzingen in acht.

### Materiaal

- Meerlagen materiaal
- Perfecte warmtegeleiding vanuit de bodem tot de rand
- Binnenzijde van 18/10 roestvast edelstaal
- Verhoogde raatstructuur van roestvast edelstaal
- Drievoudige aluminiumkern
- Buitenzijde van 18/0 roestvast edelstaal, geschikt voor inductie
- **VULCANO CUT RESIST** Anti-kleeflaag op minerale basis, PFAS-vrij



#### 2-laag antiaanbaklaag

Minerale toplaag met verhoogde raatstructuur van roestvrij edelstaal

Kwarts versterkte onderlaag

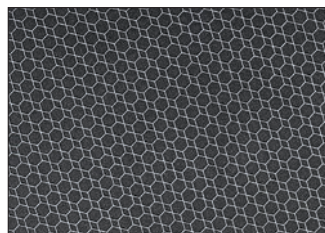
### Productkenmerken



Gesloten pan- en gietrand



Ergonomische, warmte isolerende greep constructie



Anti-kleeflaag met raatstructuur

## Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig alle onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
- Uw kookgerei is nu klaar voor gebruik.

## Aanwijzingen voor het gebruik

- Dit kookgerei is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie. Gebruik voor inductie alleen  $\frac{2}{3}$  van het opgegeven maximale vermogen. Neem daarbij ook de gebruiksaanwijzingen van uw fornuis in acht.
- De kookgerei is geschikt voor gebruik met metalen keukengerei. Om de levensduur van de anti-kleeflaag te verlengen, raden we aan ervoor te zorgen dat de coating binnenin de raat niet beschadigd raakt, ondanks de verhoogde raatstructuur. We raden ook aan keukengerei te gebruiken dat gemaakt is van voldoende hittebestendig, zacht plastic, silicone of hout en niet in het kookgerei te snijden.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van het kookgerei om energie te besparen en de herkenning van de pan door het fornuis te activeren.
- Stem de maat van het kookgerei af op de te bereiden hoeveelheid.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlam punten niet onder de bodem van het kookgerei uitkomen.
- Laat stelen niet over het fornuis uit steken om te voorkomen dat de pan per ongeluk van het fornuis kan worden gestoten.
- Metalen grepen, zijgrepen en dekselgrepen kunnen bij een langere kooktijd of bij gebruik in de oven warm worden. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.
- Haal leeg kookgerei direct van het ingeschakelde of hete fornuis.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat het kookgerei niet oververhit raken of onopgemerkt kan droogkoken.
- Zet heet kookgerei uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Bewaar sterk zuur- of zouthoudende levensmiddelen niet in het kookgerei.
- Stel glazen deksels, indien aanwezig, niet bloot aan temperatuurschokken. Controleer voor elk gebruik dat deze onbeschadigd zijn. Gebruik glazen deksels die gevallen zijn niet opnieuw, omdat er onzichtbare scheurtjes en/of spanningen kunnen zijn ontstaan waardoor het deksel kan barsten bij verhitting.
- Bij regelmatig gebruik kunnen schroeven van de dekselknoppen van de glazen deksels een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw worden vastgedraaid.

## Aanwijzingen voor het koken

- Het kookgerei is ideaal voor het waterarm koken met behoud van vitamines en aroma's. Laat levensmiddelen op de middelste stand garen. Controleer de hoeveelheid vloeistof om droogkoken en aanbranden te voorkomen.
- Doe zout of bouillonblokjes altijd pas in het kookgerei als het water kookt en roer dit meteen zorgvuldig om, zodat het snel kan oplossen.
- Gebruik hoge temperatuurinstellingen slechts korte tijd bij het kort aanbraden of snel aan de kook brengen. Verlaag vervolgens de temperatuur naar de middelste of lage stand.

## Aanwijzingen voor het braden

- Doe voldoende hoog verhitbaar vet in het lege kookgerei.
- Verhit dit enkel tot de benodigde temperatuur en doe het te braden product in kleine porties in het kookgerei, zodat deze door de koude levensmiddelen niet te sterk afkoelt en er zich braadaroma's en een smaakvolle korst kunnen vormen.
- Keer het product pas om als het gemakkelijk en bijna vanzelf loskomt van de bodem van het kookgerei.
- Verlaag na het kort aanbraden de temperatuur naar de middelste of lage stand.

## Reiniging

- Reinig het kookgerei met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons of zachte borstel. Om een lange levensduur en het hoge anti-aanbakeffect te behouden, raden we aan om het kookgerei niet in de vaatwasser te reinigen.
- Het deksel is geschikt voor de vaatwasmachine. Door de reiniging in de vaatwasser kan vliegroeist van andere voorwerpen worden overgedragen. Verwijder dit onmiddellijk.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling deze inweken en verwijder het daarna met een zachte spons of zachte borstel. Voor de reiniging van de buitenkant van het kookgerei gebruik indien nodig een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van edelstaal roestvrij volgens de daar beschreven gebruiksaanwijzing.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Wrijf de binnenkant van het kookgerei regelmatig in met wat bakolie.
- Droog het kookgerei altijd goed af voor het opbergen.

## Krassen en verkleuringen

Na langdurig gebruik, afhankelijk van verschillende factoren, zoals de bereiding van bepaalde gerechten, het regelmatig bakken op hoge temperaturen of het gebruik van reinigingsmiddelen kunnen verkleuringen van de anti-kleeflaag en/of de panbody optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het kook- of braadresultaat. Verkleuringen aan de buitenkant kunt u met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij edelstaal verwijderen. Neem de daar beschreven toepassing instructies in acht. Afhankelijk van de intensiteit van het gebruik kunnen er na verloop van tijd krassen in de anti-kleeflaag ontstaan, maar deze doen geen afbreuk aan het anti-kleef effect.



**BRIGADE  
PREMIUM  
CUT RESIST**

## Reserveonderdelen

Gebruik uitsluitend originele accessoires. Deze zijn optimaal op het kookgerei afgestemd.

Neem bij vragen contact op met uw vakhandel ter plaatse of direct met:

**Spring International GmbH**

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Duitsland

[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

E-Mail: [service@spring.ch](mailto:service@spring.ch)

**Spring**

## Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.