

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

TOPFSERIE
FINESSE2+

Spring

GEBRAUCHSANWEISUNG



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITRO-CERÁMICA
GLASKERAMEK



ELECTRIC
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS

10

10 JAHRE GARANTIE
10 YEARS GUARANTEE
10 ANS DE GARANTIE
10 ANNI DI GARANZIA
10 AÑOS DE GARANTÍA
10 JAAR GARANTIE



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSSELLE
LAVASTOVIGLE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



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 FINESSE2+

Harmonisches Design kombiniert mit praktischer Funktionalität. Das Kochgeschirr FINESSE2+ aus dem Hause SPRING überzeugt am Herd zu Hause genauso wie in der Sterneküche. Durchdachte Details erleichtern die Herausforderungen im täglichen Gebrauch - eine Portion Finesse für alle, die gerne und regelmäßig kochen.

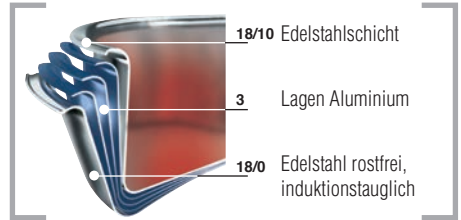
The logo for the brand 'Spring' is displayed in white text on a red rectangular background.

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 langelbigen Kochgenuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

Material

- Mehrschichtmaterial
- Wärmeleitfähigkeit vom Boden bis in die Topfwand
- Edelstahlschicht 18/10 innen
- Dreifacher Aluminiumkern
- Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0



Eigenschaften



Geschlossener Topf- und Schültrand



Ergonomische, wärmeisolierende Griffkonstruktion



Glasdeckel zum energiesparenden Sichtgaren

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.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht, um Energie zu sparen.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Topfes hinausreichen.
- Die Griffe 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.
- Um das Material des Kochgeschirrs zu schonen, bringen Sie das Wasser erst zum Kochen, bevor Sie Salz oder körnige Brühe unter gleichzeitigem Rühren hinzufügen. Dies verhindert weitestgehend, dass sich durch die Salze Flecken bilden.
- Bewahren Sie stark säure- oder salzhaltige Lebensmittel nicht im Kochgeschirr auf.
- Bei regelmäßigem Gebrauch können sich die Schrauben der Deckelgriffe lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen werden.

Hinweise zum Kochen und Braten

- Dank der dichtschießenden Glasdeckel ist das Kochgeschirr 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.
- Verwenden Sie hohe Temperatureinstellungen nur für kurze Zeit zum scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen. Anschließend reduzieren Sie die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.
- 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.

Reinigung

- Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch die schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Durch die Reinigung in der Spülmaschine kann Flugrost von anderen Gegenständen übertragen werden. Entfernen Sie diesen umgehend.
- Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie das Kochgeschirr einweichen. Verwenden Sie 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.
- Bewahren Sie das Kochgeschirr stets gut abgetrocknet auf.

Verfärbungen

Abhängig von verschiedenen Faktoren, wie dem Kalkgehalt im Wasser, der Zubereitung bestimmter Speisen, dem Einsatz bestimmter Reinigungsmittel, können Verfärbungen auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis. Leichte Kalkflecken können mit einer Lösung aus Essig und

Wasser oder mit Zitronensäure entfernt werden. Andere Verfärbungen können Sie mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte entfernen.

Das Kochgeschirr ist aus dem bewährten SPRING-Mehrschichtmaterial gefertigt. Dennoch kann es dazu kommen, dass die Oberfläche des Kochgeschirrs durch Salz angegriffen wird und insbesondere am Boden Flecken entstehen. Diese können nicht entfernt werden; beeinträchtigen aber weder das Koch- oder Bratergebnis. Um die Entstehung zu vermeiden, beachten Sie die Anwendungs- und Pflegehinweise.

Rezepte

Wok-Gemüse-Pfanne (4 Personen)

150 g Pilze, in Stücke geschnitten
500 g Grüner Spargel, Enden abgeschnitten, in angeschrägte Stücke geschnitten
1 Bund Spargelkohl, Enden abgeschnitten (alternativ Brokkoli-Röschen)
1 EL Kokosöl

Optional:

200 g Geräucherter Tofu, in kleine Würfel geschnitten oder
200 g Gebratene Hähnchenbruststreifen

Dressing

2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1,5 EL Ingwer, gerieben
1,5 EL Natives Olivenöl extra
1,5 EL Japanischer Reisessig, ungewürzt
1,5 EL Soja-Soße
3 EL Sesamöl, geröstet

Die Dressing-Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen und zur Seite stellen.

Den Wok auf mittlerer Stufe erhitzen. Kokosöl und Pilze hineingeben und 2 Minuten bei gelegentlichem Umrühren anbraten, bis diese leicht gebräunt sind.

Den Spargel und den Spargelkohl dazugeben und ohne Umrühren einige Minuten kochen. 1-2 EL Wasser hinzugeben und mit Deckel 3-5 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat. Zwischendurch gelegentlich umrühren.

Optional jetzt den geräucherten Tofu oder die Hähnchenbruststreifen dazugeben und warm werden lassen. Abschließend das Dressing darüber geben und gut vermischen. Mit frischen Koriander- und Minzblättern sowie einer Zitronen- oder Limettenscheibe servieren. Als Beilage passen Reis oder Reissnudeln.

Surf and Turf (4 Personen)

4 Filet-Steaks, je ca. 180 g
16 Riesengarnelen, küchenfertig
4 Tomaten, gehäutet, entkernt und in kleine Würfel geschnitten
500 g Stangenbohnen, in Rauten geschnitten
2 Schalotten, fein gewürfelt
4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
Pfeffer, schwarz aus der Mühle, Salz, Zucker
Olivenöl, Butterschmalz
Schnittlauch, in Röllchen

Schalotten und zwei Knoblauchzehen in heißem Olivenöl kurz anschwitzen. Tomaten und Schnittlauch dazugeben und erhitzen, aber nicht kochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Herausnehmen und warmhalten.

Bohnen in einem kleinen FINESSE2+ Topf blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In heißem Butterschmalz schwenken, evtl. noch etwas würzen.

Steaks mit Öl bepinseln und eine Stunde vor dem Braten Raumtemperatur annehmen lassen. In heißem Butterschmalz von jeder Seite 1 bis 2 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen.

Die Garnelen mit dem restlichen Knoblauch in heißem Butterschmalz scharf anbraten.

Steaks und Garnelen vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Tomaten und Bohnen anrichten. Als Beilage passen gebratene Kartoffeln.

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

E-Mail: service@spring.ch

Garantie

Bei der Herstellung dieses Kochgeschirrs kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie das Kochgeschirr in den Händen halten können, wird es strengen Qualitätskontrollen sowie einer sorgfältigen Endprüfung unterzogen. Daher gewährt Spring International GmbH Ihnen eine 10-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Kochgeschirr zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Kochgeschirr durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

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 FINESSE2+

Spring

INSTRUCTIONS FOR USE



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUZIONE
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASKERAMEK



ELECTRIC
ELECTRIC
ELECTRICO
ELECTRICO
ELEKTRONSCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS

10

JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSSELLE
LAVASTOVIGLIE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



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 FINESSE2+

Harmonious design combined with useful functionality. The SPRING cookware FINESSE2+ convinces at the stove at home as well as in the award-winning cuisine. Thoughtful details ease the challenges in daily use - a portion of finesse for all those who like to cook regularly.

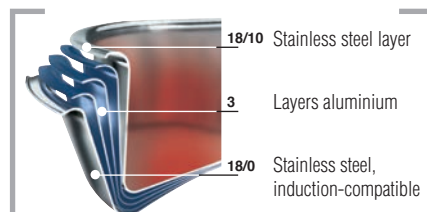
The Spring logo is displayed in white text on a red square background. The word "Spring" is written in a bold, sans-serif font, with a horizontal line underlining the letters "i", "n", and "g".

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

- Multi-ply material
- Heat conductivity from the bottom to the wall of the pot
- 18/10 stainless steel layer inside
- Triple aluminium core
- Outside layer made of induction-compatible 18/0 stainless steel



Characteristics



Closed pot and pouring rim



Ergonomic, heat-insulated handle construction



Glass lid for energy-saving visible cooking

Prior to the first use

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

Notices for use

- This cookware is suitable for all hob types, including induction.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the cookware in order to save energy.
- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the pot.
- The handles can become hot during longer cooking time or when used in the oven. Use our SPRING GRIPS potholders or gloves, if necessary.
- Remove the empty cookware from the hob immediately if it is switched on or still hot.
- In order 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.
- To protect the material of the cookware, bring the water to the boil before adding salt or granular stock, stirring at the same time. This largely prevents stains from forming due to the salt.
- Do not store acidic or salty foods in the cookware.
- With regular use, the screws of the lid handles can become loose. Make sure that they are always retightened.

Notices for cooking and frying

- Thanks to the tightly closing glass lid the cookware is ideal for vitamin-preserving and aroma-preserving, low-water cooking. Cook food on medium heat. Check the portion of liquid in order to avoid boiling dry and the adhesion of the food.
- 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.
- 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.

Cleaning

- The cookware is dishwasher safe. However, we recommend cleaning by hand with warm water and a mild detergent.
- 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, you can soak the cookware. If necessary, use 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.
- Always dry off the cookware thoroughly before storage.

Discolouring

Depending on various factors, such as the lime content in the water, the preparation of certain dishes or the use of certain cleaning agents, discolouring can occur. It does not impair the function or cooking and frying results. Minor scale spots can be removed with a solution of vinegar and water or with citric acid. Other discolouring can be removed with a commercially available cleaning agent for stainless steel products.

The cookware is made from the tried and tested SPRING multi-layer material. Nevertheless, the surface of the cookware may be affected by salt and stains may appear, particularly on the base. These cannot be removed, but do not affect the cooking or frying results. To avoid this, follow the instructions for use and care.

Recipes

Wok vegetable pan (4 servings)

150 g mushrooms, cut into pieces
500 g green asparagus, ends cut off, cut into bevelled pieces
1 bunch asparagus cabbage, ends cut off (alternatively broccoli florets)
1 tbsp coconut oil
Optional:
200 g smoked tofu, cut into small cubes
or
200 g fried chicken breast strips

Dressing

2 cloves garlic, crushed
1.5 tbsp ginger, grated
1.5 tbsp extra virgin olive oil
1.5 tbsp Japanese rice vinegar, unseasoned
1.5 tbsp soy sauce
3 tbsp sesame oil, toasted

Mix the dressing ingredients in a small bowl and set aside.

Heat the wok over medium heat. Add the coconut oil and mushrooms and fry for 2 minutes, stirring occasionally, until lightly browned.

Add the asparagus and asparagus kale and cook without stirring for a few minutes. Add 1-2 tbsp water and cook with the lid on for 3-5 minutes until the vegetables have the desired consistency. Stir occasionally.

Optionally, now add the smoked tofu or chicken breast strips and let it warm.

Finally, pour the dressing over it and mix well. Serve with fresh coriander and mint leaves and a slice of lemon or lime. Serve with rice or rice noodles.

Surf and Turf (4 servings)

4 fillet steaks, each approx. 180 g
16 king prawns, ready to cook
4 tomatoes, skinned, seeded and cut into small cubes
500 g runner beans, cut into lozenges
2 shallots, finely diced
4 garlic cloves, finely diced
Pepper, black from the mill, salt, sugar
Olive oil, clarified butter
Chives, in small rolls

Briefly sauté the shallots and two cloves of garlic in hot olive oil. Add the tomatoes and chives and heat through, but do not allow to boil. Season with pepper, salt and a pinch of sugar. Set aside and keep warm.

Blanch the beans in a small FINESSE2+ pot. Rinse, cool and let it drain. Fry in hot clarified butter, season a little more if necessary.

Brush the steaks with oil and leave to come to room temperature for an hour before roasting. Sear in hot clarified butter for 1 to 2 minutes on each side. Take out, wrap in aluminium foil and leave to rest for 10 minutes.

Sear the prawns with remaining garlic in hot clarified butter.

Season the steaks and prawns with salt and pepper before serving and arrange them together with the tomatoes and beans. Roast potatoes go well as a side dish.

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

E-Mail: service@spring.ch

Warranty

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this cookware according to the latest technology. The cookware is subjected to strict quality control and a careful final inspection before it reaches you. Therefore, Spring International GmbH grants a 10-year warranty on the fault-free function, material characteristics and workmanship.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the cookware together with the original sales invoice. The defective product will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective cookware with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

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 German text remains binding.



QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

GAMME DE CASSEROLES FINESSE2+

Spring

MODE D'EMPLOI



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMEK



ELECTRIC
ELECTRIC
ELECTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS

10

JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



SPIJLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSSELLE
LAVASTOVIBLE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



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 FINESSE2+

Un design harmonieux combiné à une fonctionnalité pratique. La batterie de cuisine FINESSE2+ de SPRING convainc aussi bien à la cuisinière à la maison que dans la cuisine étoilée. Des détails réfléchis facilitent les défis de l'utilisation quotidienne - une portion de finesse pour tous ceux qui aiment cuisiner régulièrement.

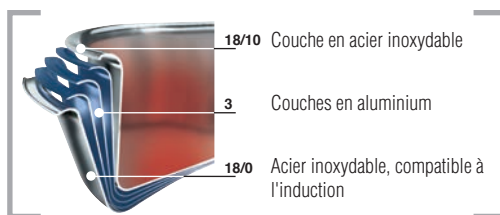


Mode d'emploi

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 jusque dans la paroi de la casserole
- Couche intérieure en acier inoxydable 18/10
- Triple noyau en aluminium
- Couche extérieure en acier inoxydable 18/0 adapté à l'induction



Caractéristiques



Bord verseur et bord de casserole fermés



Structure de poignée thermo-isolante



Couvercle en verre pour une cuisson visible économe en énergie

Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire et essuyez 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.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond du récipient, afin d'économiser de l'énergie.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le fond du récipient.
- Des poignées 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 les récipients de cuisson vides de la cuisinière allumée ou chaude.
- En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que le récipient ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- Ne placez des récipients de cuisson chauds que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- Pour préserver le matériau de la batterie de cuisson, portez d'abord l'eau à ébullition avant d'ajouter du sel ou du bouillon en granulés, tout en remuant. Cela évite autant que possible que les sels ne tachent.
- Ne gardez pas d'aliments fortement acides ou salés dans les récipients de cuisson.
- En cas d'utilisation régulière, les vis pourraient se desserrer des boutons de couvercle. Veillez à toujours les resserrer le cas échéant.

Consignes pour la cuisson et le rôtissage

- Grâce au couvercle en verre à fermeture étanche le récipient est idéal pour une cuisson avec peu d'eau préservant vitamines et arômes. Cuisez les aliments à puissance moyenne. Contrôlez la proportion de liquide afin d'éviter une cuisson à sec et une incrustation des aliments cuits.
- 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 faible.
- Versez suffisamment de graisse résistante à la cuisson dans le récipient 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.

Nettoyage

- Le récipient de cuisson est lavable au lave-vaisselle. Toutefois, nous recommandons un lavage à la main, à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.
- 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 le récipient tremper. Si nécessaire, utilisez 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.
- Rangez toujours le récipient parfaitement séché.

Décolorations

En fonction de différents facteurs, comme la teneur en calcaire de l'eau, la préparation de certains aliments ou l'utilisation de certains produits nettoyants, des décolorations peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni les résultats de cuisson ou de rôtissage. Les légères taches de calcaire peuvent être éliminées avec une solution à base de vinaigre et d'eau ou avec de l'acide citrique. Vous pouvez éliminer d'autres décolorations avec un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour les produits en acier inoxydable.

La batterie de cuisson est fabriquée dans le matériau multicouche SPRING qui a fait ses preuves. Cependant, il peut arriver que la surface de la batterie de cuisson soit attaquée par le sel et que des taches apparaissent, notamment au fond. Ces taches ne peuvent pas être enlevées, mais elles n'affectent pas le résultat de la cuisson ou du rôtissage. Pour éviter leur apparition, respectez les conseils d'utilisation et d'entretien.

Recettes

Poêlée de légumes au wok (4 personnes)

150 g de champignons, coupés en morceaux

500 g d'asperges vertes, extrémités coupées, coupées en morceaux biseautés

1 botte de chou asperge, extrémités coupées (ou brocoli en bouquets)

1 cs d'huile de coco

Facultatif :

200 g de tofu fumé, coupé en petits cubes

ou

200 g de lamelles de poitrine de poulet frites

Vinaigrette

2 gousses d'ail, écrasées

1,5 cs de gingembre, râpé

1,5 cs d'huile d'olive extra vierge

1,5 cs de vinaigre de riz japonais, non assaisonné

1,5 cs de sauce soja

3 cs d'huile de sésame, grillée

Mélangez les ingrédients de la vinaigrette dans un petit bol et mettez-les de côté.

Chauffer le wok à feu moyen. Ajoutez l'huile de coco et les champignons et faites-les revenir pendant 2 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Ajoutez les asperges et le chou asperge et faites cuire quelques minutes sans remuer. Ajoutez 1-2 cuillères à soupe d'eau et laissez cuire avec un couvercle pendant 3-5 minutes, jusqu'à ce que les légumes aient la consistance souhaitée. Remuer de temps en temps.

En option, ajouter maintenant le tofu fumé ou les lamelles de poitrine de poulet et laisser réchauffer.

Enfin, verser la vinaigrette par-dessus et bien mélanger. Servir avec des feuilles de coriandre et de menthe fraîches ainsi qu'une rondelle de citron ou de citron vert. Accompagner de riz ou de nouilles de riz.

Surf and Turf (4 personnes)

4 steaks de filet, d'environ 180 g chacun

16 crevettes géantes, prêtes à cuire

4 tomates, pelées, épépinées et coupées en petits dés

500 g de haricots à rames, coupés en losanges

2 échalotes, coupées en petits dés

4 gousses d'ail, coupées en petits dés

Poivre noir du moulin, sel, sucre

Huile d'olive, beurre clarifié

Ciboulette, en petits rouleaux

Faire suer rapidement les échalotes et deux gousses d'ail dans l'huile d'olive chaude. Ajouter les tomates et la ciboulette et faire chauffer sans laisser bouillir. Assaisonner avec du poivre, du sel et une pincée de sucre. Retirer et maintenir au chaud.

Blanchir les haricots dans une petite casserole FINESSE2*. Les égoutter, les passer sous l'eau froide et les laisser égoutter. Les faire sauter dans du beurre clarifié chaud, éventuellement assaisonner encore un peu.

Badigeonner les steaks d'huile et les laisser prendre la température ambiante une heure avant de les rôtir. Les saisir à feu vif dans le beurre clarifié chaud pendant 1 à 2 minutes de chaque côté. Retirer et laisser reposer 10 minutes dans une feuille d'aluminium.

Faire revenir les crevettes avec le reste de l'ail à feu vif dans le beurre clarifié chaud.

Avant de servir, assaisonner les steaks et les crevettes avec du sel et du poivre. Puis dresser avec les tomates et haricots. Accompagner de pommes de terre sautées.

Pièces de rechange

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils sont parfaitement adaptés aux récipients 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

E-Mail: service@spring.ch

Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de cette gamme de casseroles, et elle a été produite selon les méthodes les plus modernes. Avant que vous ne puissiez la tenir entre vos mains, elle a subi des contrôles qualité sévères, ainsi qu'un contrôle final minutieux. Par conséquent, Spring International GmbH vous offre une garantie de 10 ans sur le fonctionnement, la qualité des matériaux et le traitement.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit accompagné du ticket de caisse d'origine. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le produit défectueux par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

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 les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



QUALITÀ GASTRONOMIA
PROFESSIONALE

SERIE DI PENTOLE FINESSE2+

Spring

ISTRUZIONI PER L'USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUKTION
INDUZIONE
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITRO-CERAMICA
GLASKERAMEK



ELECTRIC
ELECTRIC
ELECTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



SPIELMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSSELLE
LAVASTOVILLE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



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 FINESSE2+

Un design armonioso combinato con una funzionalità pratica. Le pentole FINESSE2+ di SPRING convincono sia sui fornelli di casa che nella cucina stellata. I dettagli studiati facilitano le sfide nell'uso quotidiano - una porzione di finezza per tutti coloro che amano cucinare regolarmente.

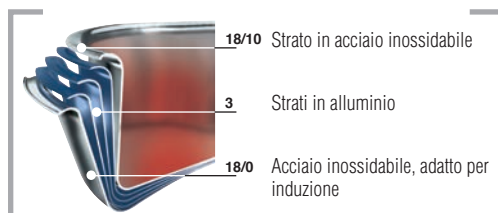
The Spring logo is displayed in white text on a red rectangular background.

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 alla parete della pentola
- Strato interno in acciaio inox 18/10
- Tripla anima in alluminio
- Strato interno in acciaio inox 18/0 adatto per induzione



Caratteristiche



Bordo della pentola e per scolare chiuso



Manici termoisolanti



Coperchio in vetro per cottura a vista risparmiando energia

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare 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.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della pentola, in modo da risparmiare energia.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della pentola.
- I manici 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.
- Per proteggere il materiale delle pentole, portare l'acqua a ebollizione prima di aggiungere il sale o il brodo granulare, mescolando contemporaneamente. In questo modo si evita in gran parte la formazione di macchie dovute al sale.
- Non conservare nella pentola alimenti acidi o salati.
- Con l'uso regolare le viti dei pomelli dei coperchi possono allentarsi. Fare attenzione a riserrarle sempre.

Avvertenze per la cottura e la preparazione di arrosti

- Grazie al coperchio in vetro a chiusura ermetica le pentole sono idonee per cotture in 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.
- 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.
- Mettere nella pentola vuota una sufficiente quantità di grasso resistente al calore.
- Riscaldare 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.

Pulizia

- Le pentole sono adatte per il lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo il lavaggio delicato a mano con acqua calda e detersivo delicato.
- 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 lasciare la pentola in ammollo. Se necessario, utilizzare 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.
- Conservare le pentole sempre ben asciutte.

Alterazioni cromatiche

A seconda di diversi fattori, come il contenuto di calcare dell'acqua, la preparazione di certi cibi o l'impiego di certi detersivi possono comparire delle alterazioni cromatiche, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura o arrostitimento. Le macchie di calcare più lievi possono essere rimosse con una soluzione di aceto e acqua oppure con acido citrico. Le alterazioni cromatiche più marcate possono invece essere rimosse con un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile.

Le pentole sono realizzate con il collaudato materiale multistrato SPRING. Tuttavia, la superficie delle pentole può essere intaccata dal sale e possono comparire delle macchie, soprattutto sul fondo. Queste non possono essere rimosse, ma non influiscono sui risultati di cottura o di frittura. Per evitare questo inconveniente, seguire le istruzioni per l'uso e la cura.

Ricette

Wok a verdure (4 persone)

150 g di funghi, tagliati a pezzi
500 g di asparagi verdi, privati delle estremità e tagliati a pezzi smussati
1 mazzo di cavolo asparago, con le estremità tagliate (in alternativa, cimette di broccoli)
1 cucchiaio di olio di cocco
Opzionale:
200 g di tofu affumicato, tagliato a cubetti
o
200 g di strisce di petto di pollo fritte

Condimento

2 spicchi d'aglio, schiacciati
1,5 cucchiaini di zenzero grattugiato
1,5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1,5 cucchiaini di aceto di riso giapponese, non aromatizzato
1,5 cucchiaini di salsa di soia
3 cucchiaini di olio di sesamo, tostato

Mescolare gli ingredienti del condimento in una piccola ciotola e mettere da parte.

Scaldare il wok a fuoco medio. Aggiungere l'olio di cocco e i funghi e farli soffriggere per 2 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a leggera doratura.

Aggiungere gli asparagi e il cavolo asparago e cuocere senza mescolare per qualche minuto. Aggiungere 1-2 cucchiaini d'acqua e cuocere con il coperchio per 3-5 minuti fino a quando le verdure avranno la consistenza desiderata. Mescolare di tanto in tanto.

A scelta, aggiungere ora il tofu affumicato o le strisce di petto di pollo e far scaldare.

Infine, versare il condimento e mescolare bene. Servire con foglie di coriandolo e menta freschi e una fetta di limone o lime. Riso o pasta di riso sono un buon accompagnamento.

Surf e Turf (4 persone)

4 bistecche di filetto, da circa 180 g l'una
16 gamberoni, pronti per la cottura
4 pomodori, spellati, privati dei semi e tagliati a piccoli cubetti
500 g di fagioli di Spagna, tagliati a losanghe
2 scalogni, tagliati a dadini sottili
4 spicchi d'aglio, tagliati finemente
Pepe, nero del mulino, sale, zucchero
Olio d'oliva, burro chiarificato
Erba cipollina, in piccoli rotoli

Soffriggere brevemente gli scalogni e i due spicchi d'aglio in olio d'oliva caldo. Aggiungere i pomodori e l'erba cipollina e riscaldare, senza far bollire. Condire con pepe, sale e un pizzico di zucchero. Estrarre e tenere caldo.

Sbollentare i fagioli in un pentolino FINESSE2*. Sciacquare in un colino fino a quando non è freddo e scolare. Friggere nel burro chiarificato caldo, insaporendo ancora un po' se necessario.

Spennellare le bistecche con olio e lasciarle a temperatura ambiente per un'ora prima di arrostirle. Cuocere nel burro chiarificato caldo per 1 fino a 2 minuti su ogni lato. Togliere, avvolgere in carta argentata e lasciare riposare per 10 minuti.

Scottare i gamberi con l'aglio rimasto nel burro chiarificato caldo.

Salare e pepare le bistecche e i gamberi prima di servirli, quindi prepararli insieme con i pomodori e fagioli. Le patate arrostiti si prestano bene come contorno.

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

E-Mail: service@spring.ch

Garanzia

Nella fabbricazione di queste pentole sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne. Prima che possiate tenerle in mano le pentole sono state sottoposte a rigorosi controlli di qualità e ad un accurato test finale. Pertanto, Spring International GmbH concede una garanzia decennale che copre i vizi del funzionamento, dei materiali e della lavorazione.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando la pentola unitamente allo scontrino d'acquisto originale. La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare la pentola difettosa con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

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 FINESSE2+

Spring

INSTRUCCIONES DE USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITRO-CERÁMICA
GLASKERAMEK



ELECTRIC
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS

10

JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
AÑOS DE GARANTIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



SPIELMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSSELLE
LAVASTOVIBELE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



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 FINESSE2+

Un diseño armonioso combinado con una funcionalidad práctica. La batería de cocina FINESSE2+ de SPRING convence tanto en la estufa de casa como en la cocina estrella. Los detalles bien pensados alivian los desafíos en el uso diario - una porción de fineza para todos aquellos a quienes les gusta cocinar regularmente.

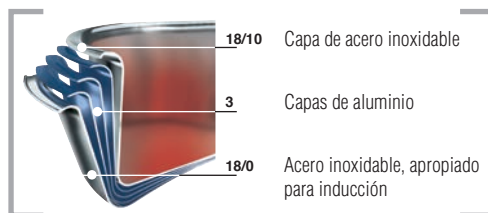


Instrucciones de uso

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 la pared de la olla
- Capa de acero inoxidable 18/10 en el interior
- Núcleo triple de aluminio
- Capa exterior de acero inoxidable 18/0 apto para la inducción



Característica



Borde de olla y de vertido cerrado



Diseño de mango resistente al calor



Tapa de vidrio para la cocción a la vista
ahorrando energía

Antes del primer uso

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

Indicaciones para el uso

- Esta batería de cocina es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la batería de cocina para ahorrar energía.
- 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 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 no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.
- Coloque la batería de cocina caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- Para proteger el material de la batería de cocina, lleve primero el agua a ebullición antes de añadir la sal o el caldo granulado, removiendo al mismo tiempo. Esto evita en gran medida que se formen manchas debido a la sal.
- No guarde los alimentos con alto contenido de ácido o sal en la batería de cocina.
- En caso de uso frecuente, los tornillos de los botones de las tapas se pueden aflojar. Asegúrese de que estén siempre bien apretados.

Indicaciones para cocinar y para asar

- Gracias a la tapa de vidrio de cierre hermético 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.
- 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.
- 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.

Limpieza

- La batería de cocina es apta para el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un detergente suave.
- A través de la limpieza en el lavavajillas se puede transferir óxido de otros objetos. Elimínelo de inmediato.
- En caso de suciedad resistente, deje que esta se ablande en agua. Si es necesario, utilice 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.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

Decoloraciones

Dependiendo de diversos factores como el contenido de cal en el agua, la preparación de ciertos alimentos o el uso de determinados detergentes, pueden producirse decoloraciones. Estas no afectan ni al funcionamiento de la batería de cocina, ni al resultado de la cocción o el asado. Las marcas de cal leves se pueden eliminar con una solución de vinagre y agua o ácido cítrico. Las decoloraciones de otros tipos se pueden eliminar con un agente de limpieza comercialmente disponible para productos de acero inoxidable.

La batería de cocina está fabricada con el acreditado material multicapa SPRING. No obstante, la superficie de la batería de cocina puede verse afectada por la sal y pueden aparecer manchas, especialmente en la base. Estas manchas no se pueden quitar, pero no afectan a los resultados de cocción o fritura. Para evitarlo, siga las instrucciones de uso y cuidado.

Recetas

Wok de verduras (para 4 personas)

150 g de champiñones, cortados en trozos
500 g de espárragos verdes, sin las puntas, cortados en trozos biselados
1 manojo de coles de espárragos, con las puntas cortadas (o bien, ramilletes de brócoli)
1 cucharada de aceite de coco

Opcional:

200 g de tofu ahumado, cortado en cubos pequeños
o

200 g de pechuga de pollo frita en tiras

Mezclar los ingredientes del aliño en un bol pequeño y reservar.

Calentar el wok a fuego medio. Añadir el aceite de coco y las setas y freír durante 2 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que se doren ligeramente.

Añadir los espárragos y la col rizada y cocinar sin remover durante unos minutos. Añadir 1-2 cucharadas de agua y cocinar con la tapa puesta durante 3-5 minutos hasta que las verduras tengan la consistencia deseada. Remover de vez en cuando.

Opcionalmente, añada ahora el tofu ahumado o las tiras de pechuga de pollo y deje calentar.

Por último, vierta el aderezo por encima y mezcle bien. Servir con hojas frescas de cilantro y menta y una rodaja de limón o lima. El arroz o los fideos de arroz son un buen acompañamiento.

Surf and Turf (4 personas)

4 filetes de solomillo, de unos 180 g cada uno
16 langostinos, listos para cocinar
4 tomates, sin piel, sin semillas y cortados en cubos pequeños
500 g de judías verdes, cortadas en pastillas
2 chalotas, finamente picadas
4 dientes de ajo, finamente picados
Pimienta, negra del molino, sal, azúcar
Aceite de oliva, mantequilla clarificada
Cebollino, en rollos pequeños

Aliño

2 dientes de ajo, machacados
1,5 cucharadas de jengibre, rallado
1,5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1,5 cucharadas de vinagre de arroz japonés, sin condimentar
1,5 cucharadas de salsa de soja
3 cucharadas de aceite de sésamo, tostado

Saltear brevemente las chalotas y los dos dientes de ajo en aceite de oliva caliente. Añade los tomates y el cebollino y caliéntalo todo, pero sin que llegue a hervir. Condimentar con pimienta, sal y una pizca de azúcar. Sacar y mantener caliente.

Blanquear los frijoles en una cacerola pequeña FINESSE2*. Enjuagar en un colador hasta que esté frío y escurrir. Freír en mantequilla clarificada caliente, sazonar un poco más si es necesario.

Unte los filetes con aceite y déjelos a temperatura ambiente durante una hora antes de asarlos. Rehogar en mantequilla clarificada caliente durante 1 a 2 minutos por cada lado. Retirar, envolver en papel aluminio y dejar reposar durante 10 minutos.

Dorar las gambas con el resto del ajo en mantequilla clarificada caliente.

Salpimentar los filetes y las gambas con sal y pimienta antes de servirlos y emplatarlos con los tomates y las judías. Las patatas asadas van bien como guarnición.

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

E-Mail: service@spring.ch

Garantía

En la fabricación de esta batería de cocina solo se utilizan materiales de alta calidad y en perfectas condiciones y se siguen siempre los últimos métodos de producción. Antes de que pueda sostenerla en sus manos, es sometida a estrictos controles de calidad, así como a una meticulosa inspección final. Por ello, Spring International GmbH le ofrece una garantía de 10 años con respecto a su funcionamiento perfecto, la calidad del material y el acabado.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando la batería de cocina junto con el comprobante de compra original. El producto defectuoso será reparado o reemplazado según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar la batería de cocina defectuosa por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

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.



PROFESIONELE
GASTRONOMISCHE
KWALITEIT

PANNEN- SERIE FINESSE2+

Spring

GEbruIKSAANWIJZING



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUZIONE
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITRO-CERAMIQUE
VITRO-CERAMICA
GLASKERAMEK



ELECTRO
ELECTRIC
ELECTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



10
JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



SPÖL MASCHINE
DISH WASHER
LAVE-VAÛSSELLE
LAVASTOVIBELE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



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 FINESSE2+

Harmonieus design gecombineerd met praktische functionaliteit. Het kookgerei FINESSE2+ van SPRING presteert zowel op het fornuis thuis als in de restaurantkeuken. Doordachte details verlichten de uitdagingen in het dagelijks gebruik - een staaltje van finesse voor iedereen die graag regelmatig kookt.

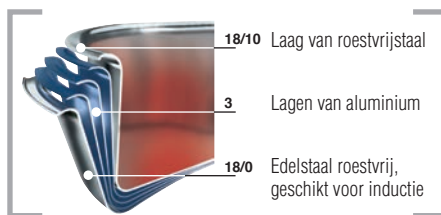
The Spring logo is displayed in white text on a red rectangular background.

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

- Meerlagenmateriaal
- Perfecte warmtegeleiding vanuit de bodem door de wand tot aan de bovenrand
- Binnenzijde van 18/10 roestvast edelstaal
- Drievoudige aluminiumkern
- Buitenzijde van 18/0 roestvast edelstaal, geschikt voor inductie



Productkenmerken



Gesloten pan- en gietrand



Warmte isolerende greep constructie



Glazen deksel voor energiebesparend koken met zicht op het kookgoed

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle het verpakkingsmateriaal.
- Reinig alle onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
- Uw pannen zijn nu klaar voor gebruik.

Aanwijzingen voor het gebruik

- Dit kookgerei is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van de pan om energie te besparen.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet onder de bodem van de pan uitkomen.
- De grepen kunnen bij een langere kooktijd of bij gebruik in de oven warm worden. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.
- Haal lege pannen direct van het ingeschakelde of hete fornuis.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pannen niet oververhit raken of onopgemerkt droogkoken.
- Zet hete pannen uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Om het materiaal van het kookgerei te beschermen, breng het water eerst aan de kook voordat je zout of bouillongranulaat toevoegt, terwijl je tegelijkertijd roert. Dit voorkomt grotendeels dat er vlekken ontstaan door het zout.
- Bewaar sterk zuur- of zouthoudende levensmiddelen niet in de pannen.
- Bij regelmatig gebruik kunnen schroeven van de dekselknoppen een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw worden vastgedraaid.

Aanwijzingen voor het koken en het braden

- Dankzij het goed sluitend glazen deksel is de pan 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.
- Gebruik hoge temperatuurinstellingen slechts korte tijd bij het kort aanbraden of snel aan de kook brengen. Verlaag vervolgens de temperatuur naar de middelste of laagste stand.
- Doe voldoende hoog verhitbaar vet in de lege pan.
- Verhit dit enkel tot de benodigde temperatuur en doe het te braden product in kleine porties in de pan, 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 de pan.

Reiniging

- Het kookgerei mag worden gereinigd in de vaatwasmachine. Wij raden het echter aan om de pannen met warm water en een mild afwasmiddel met de hand af te wassen.
- Door de reiniging in de vaatwasser kan vliegroest van andere voorwerpen worden overgedragen. Verwijder dit onmiddellijk.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling de pan inweken. Gebruik indien nodig een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij edelstaal volgens de daar beschreven gebruiksaanwijzing.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de pannen altijd goed af voor het opbergen.

Verkleuringen

Afhankelijk van verschillende factoren, zoals het kalkgehalte in het water, de bereiding van bepaalde gerechten of het gebruik van bepaalde reinigingsmiddelen kunnen verkleuringen optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het kook- of braadresultaat. Lichte kalkvlekken kunnen met een oplossing van azijn en water of met citroenzuur worden verwijderd. Andere verkleuringen kunt u met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij edelstaal verwijderen.

Het kookgerei is gemaakt van het beproefde en geteste SPRING meerlagenmateriaal. Toch kan het oppervlak van het kookgerei worden aangetast door zout en kunnen er vlekken ontstaan, vooral op de bodem. Deze vlekken kunnen niet worden verwijderd, maar hebben geen invloed op het kook- of bakresultaat. Volg de gebruiks- en onderhoudsinstructies om dit te voorkomen.

Recepten

Wokgroentepan (4 personen)

150 g champignons, in stukjes gesneden
500 g groene asperges, uiteinden afgesneden, in schuine stukken gesneden
1 bos aspergekool, uiteinden afgesneden (als alternatief broccoliroosjes)
1 el kokosolie
Optioneel:
200 g gerookte tofu, in kleine blokjes gesneden of
200 g gebakken kipfiletreepjes

Dressing

2 teentjes knoflook, geplet
1,5 el gember, geraspt
1,5 el extra vergine olijfolie
1,5 el Japanse rijstazijn, ongekruid
1,5 el sojasaus
3 el sesamololie, geroosterd

De ingrediënten voor de dressing in een kleine kom mengen en ze apart zetten.

De wok op matig vuur verhitten. De kokosolie en de champignons toevoegen en 2 minuten bakken, onder af en toe roeren, tot ze lichtbruin zijn.

De asperges en aspergekool toevoegen en zonder te roeren enkele minuten koken. 1-2 el water toevoegen en met het deksel op de pan gedurende 3-5 minuten koken tot de groenten de gewenste consistentie hebben. Af en toe roeren.

Nu optioneel de gerookte tofu of kipfiletreepjes toevoegen en laat ze opwarmen.

Tot slot de dressing erover gieten en goed mengen. Met verse koriander- en muntblaadjes en een schijfje citroen of limoen serveren. Met rijst of rijstnoedels serveren.

Surf en Turf (4 personen)

4 filetlapjes, elk ongeveer 180 g
16 reuzengarnalen, klaar om te koken
4 tomaten, ontveld, van zaadjes ontdaan en in kleine blokjes gesneden
500 g snijbonen, in ruiten gesneden
2 sjalotten, fijn gesneden
4 teentjes knoflook, fijn gesneden
Peper, zwart van de molen, zout, suiker
Olijfolie, geklaarde boter
Bieslook, in kleine rolletjes

De sjalotten en twee teentjes knoflook kort in hete olijfolie aanbraden. De tomaten en de bieslook toevoegen en verwarmen, maar niet laten koken. Met peper, zout en een snuffje suiker op smaak brengen. Uitmengen en warm houden.

De bonen in een kleine FINESSE2+ pan blancheren. Afgieten, spoelen tot het koud is en uitlekken laten. In hete geklaarde boter bakken, nog een beetje kruiden indien nodig.

De biefstukken met olie bestrijken en een uur op kamertemperatuur laten komen alvorens ze te roosteren. In hete geklaarde boter aanbraden 1 tot 2 minuten aan elke kant. Verwijderen en in aluminiumfolie gewikkeld 10 minuten laten rusten.

De garnalen met de resterende knoflook in hete geklaarde boter aanbraden.

Voor het opdienen de steaks en garnalen met zout en peper kruiden, en met de tomaten en de snijbonen aanrichten. Geroosterde aardappelen doen het goed als bijgerecht.

Reserveonderdelen

Gebruik uitsluitend originele accessoires. Deze zijn optimaal op de pannen 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

E-Mail: service@spring.ch

Garantie

Bij de fabricage van deze pannen worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over de pannen kunt beschikken, worden deze aan strenge kwaliteitscontroles alsmede aan een grondige eindcontrole onderworpen. Daarom verleent Spring International GmbH 10 jaar garantie op een foutloze werking, een perfecte kwaliteit van het materiaal en een perfecte afwerking

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar de pan samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om de defecte pan door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

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.

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
service@spring.ch · www.spring.ch