

The Spring logo is displayed in white on a black rectangular background. The word "Spring" is written in a stylized, bold, sans-serif font, with a horizontal line underlining the letters "p", "r", and "i".

Spring

**GEBRAUCHSANWEISUNG
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCCIONES DE USO
GEBRUIKSAANWIJZING**



D 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.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser. Lassen Sie sie anschließend trocknen.
- Ihr Dämpfkorb ist nun einsatzbereit.

Hinweise für den Gebrauch

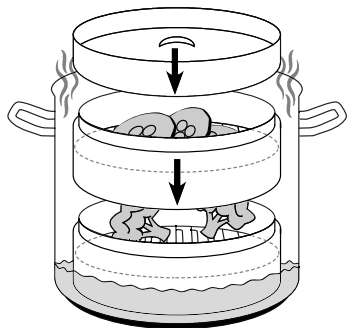


Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Einsatz des Produktes in kochendem Wasser entstehen hohe Temperaturen. Verwenden Sie Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.

- Während des Gebrauchs kann heißer Dampf aus dem Produkt entweichen. Achten Sie darauf, dass auch heißer Dampf entweichen kann, wenn Sie den Deckel öffnen.
- Stellen Sie den heißen Dämpfkorb nur auf ausreichend hitzebeständigen, wasserunempfindlichen Oberflächen ab.
- Der Dämpfkorb ist für den Einsatz in einem Kochtopf oder einer Pfanne geeignet.
- Achten Sie während des Dämpfens darauf, dass sich ausreichend Wasser im Topf oder der Pfanne befindet, damit der Bambuskorb nicht anbrennen kann.
- Lassen Sie den Dämpfkorb nach jedem Gebrauch vollständig trocknen.

Anwendung



Tipps und Tricks

- Verwenden Sie möglichst gleich große Zutaten und platzieren Sie diese nicht zu dicht aneinander, damit der Dampf zirkulieren kann und die Speisen gleichmäßig garen.
- Platzieren Sie Speisen mit gleicher Gardauer in einem Korb.
- Bei Fleisch, Fisch und Gemüse empfehlen wir, den Bambuskorb von innen mit Speiseöl zu bestreichen oder die Speisen auf Salatblättern zu garen.
- Teigtaschen und Fisch werden besonders saftig, wenn sie vorher mit etwas Sojasauce oder Brühe beträufelt werden.
- Geben Sie für einen noch intensiveren Geschmack Ingwer, Zitronengras oder Sternanis ins Wasser – der aufsteigende Dampf nimmt das Aroma auf und gibt es an die Speisen ab.

Reinigung

- Reinigen Sie den Dämpfkorb unmittelbar nach jedem Gebrauch ausschließlich von Hand mit heißem Wasser und einer weichen Bürste. Verwenden Sie kein Spülmittel. Reinigen Sie ihn nicht in der Spülmaschine.
- Lassen Sie den Dämpfkorb vollständig trocknen.
- Bewahren Sie den Dämpfkorb vor Feuchtigkeit und Sonnenlicht geschützt auf.

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · service@spring.ch · www.spring.ch

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

Operating instructions

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.

Prior to the first use

- Remove all packaging materials.
- Clean all parts using warm water. Then leave to dry.
- Your steaming basket is now ready for use.

Notices for use

Risk of burns or injuries!

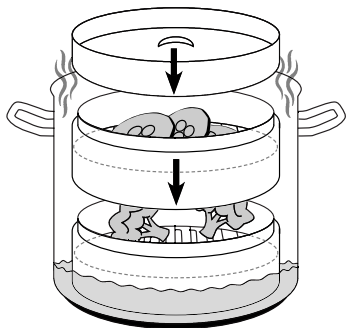


Using the product in boiling water results in high temperatures.

Use oven gloves or potholders.

- Hot steam may escape from the product during use. Take also care when opening the lid, as hot steam may escape.
- Place the hot steaming basket on adequately heat-resistant and water-resistant surfaces only.
- The steaming basket is suitable for use in a cooking pot or frying pan.
- Make sure there is enough water in the pot or the frying pan while steaming to prevent the bamboo basket from burning.
- Allow the steaming basket to dry completely after each use.

Use



Tips and tricks

- Use ingredients of a similar size and arrange them so that they are not too close together. This allows the steam to circulate better, ensuring that the food cooks evenly.
- Place food with the same cooking time in one basket.
- For meat, fish and vegetables, we recommend coating the inside of the bamboo basket with cooking oil or cooking the food on lettuce leaves.
- Dumplings and fish become particularly juicy if they are drizzled with a little soy sauce or broth beforehand.
- To intensify the flavour further, add ginger, lemongrass or star anise to the water. The rising steam will absorb the aromas and transfer them to the food.

Cleaning and care

- Clean the steaming basket immediately after each use, by hand only, with hot water and a soft brush. Do not use washing-up liquid. Do not clean it in the dishwasher.
- Allow the steaming basket to dry completely after cleaning.
- Store the steaming basket away from moisture and sunlight.

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

Spring International GmbH

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

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

F 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.

Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude. Ensuite, laissez-les sécher.
- Votre panier à vapeur est maintenant prêt à être utilisé.

Consignes d'utilisation

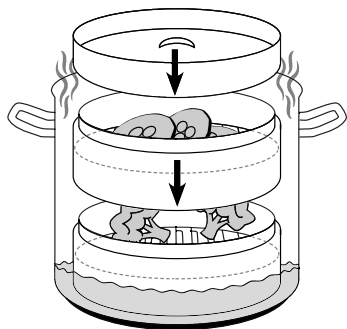


Risque de blessures ou brûlures !

Les températures dégagées lors de l'utilisation du produit dans de l'eau bouillante sont très élevées. Utilisez des gants de protection thermiques ou des maniques.

- Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude peut s'échapper du produit. Faites attention à ce que la vapeur puisse s'échapper aussi lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Posez le panier à vapeur chaude uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur et insensibles à l'eau.
- Le panier à vapeur est approprié pour un usage dans un faitout ou une poêle.
- Pendant la cuisson à la vapeur, assurez qu'il y a un niveau d'eau suffisant dans le faitout ou la poêle pour éviter que le panier en bambou brûle.
- Après chaque utilisation, laissez sécher complètement le panier à vapeur.

Utilisation



Conseils et astuces

- Utilisez si possible des ingrédients de taille similaire et ne les placez pas trop près les uns des autres pour permettre à la vapeur de circuler et aux aliments de cuire uniformément.
- Placez les aliments ayant le même temps de cuisson dans le même panier.
- Pour la viande, le poisson et les légumes, nous vous recommandons d'enduire l'intérieur du panier en bambou d'huile alimentaire ou de cuire les aliments sur des feuilles de salade.
- Pour que les raviolis asiatiques et le poisson soient particulièrement juteux, arrosez-les d'un peu de sauce soja ou de bouillon avant la cuisson.
- Pour intensifier le goût, ajoutez du gingembre, de la citronnelle ou de l'anis étoilé à l'eau : la vapeur qui s'en dégage absorbe les arômes et les transmet aux aliments.

Nettoyage

- Nettoyez le panier à vapeur immédiatement après chaque utilisation, exclusivement à la main, avec de l'eau chaude et une brosse douce. N'utilisez pas de produit vaisselle. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Laissez le panier à vapeur sécher complètement.
- Conservez le panier à vapeur à l'abri de l'humidité et de la lumière du soleil.

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Allemagne · service@spring.ch · www.spring.ch

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

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, vi raccomandiamo di osservare le avvertenze seguenti.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare tutte le parti con acqua calda e asciugarle accuratamente.
- Il cestello a vapore ora è pronto per essere usato.

Avvertenze per l'uso

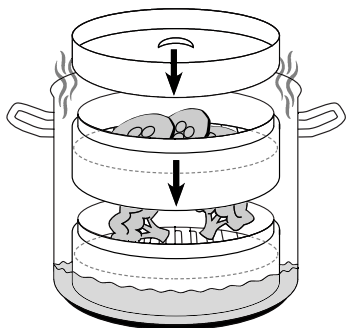


Pericolo di lesione o ustioni!

L'uso del prodotto in acqua bollente provoca temperature elevate. Usare guanti resistenti al calore o presine.

- Durante l'uso, dal prodotto può fuoriuscire vapore caldo. Prestare attenzione al vapore caldo che può fuoriuscire anche quando si apre il coperchio.
- Appoggiare il cestello a vapore caldo solamente su superfici sufficientemente resistenti al calore e insensibili all'acqua.
- Il cestello a vapore è adatto all'uso in una pentola o in una padella.
- Durante la cottura a vapore, assicurarsi che nella pentola o nella padella ci sia acqua a sufficienza, in modo che il cestello di bambù non si bruci.
- Dopo ogni utilizzo, lasciare asciugare completamente il cestello a vapore.

Uso



Consigli e trucchi

- Utilizzare ingredienti di dimensioni simili e non disporli troppo vicini tra loro, in modo che il vapore possa circolare e gli alimenti cuociano in modo uniforme.
- Mettete gli alimenti con lo stesso tempo di cottura in un cestello.
- Per carne, pesce e verdure, consigliamo di spennellare l'interno del cestello di bambù con olio alimentare o di cuocere gli alimenti su foglie di insalata.
- I ravioli asiatici e il pesce diventano particolarmente gustosi se prima vengono conditi con un po' di salsa di soia o brodo.
- Per un gusto ancora più intenso, aggiungere all'acqua zenzero, citronella o anice stellato: il vapore che si formerà assorbirà gli aromi e li trasmetterà ai cibi.

Pulizia e manutenzione

- Pulire il cestello a vapore immediatamente dopo ogni utilizzo, esclusivamente a mano con acqua calda e una spazzola morbida. Non utilizzare detersivi per piatti. Non lavare in lavastoviglie.
- Lasciare asciugare il cestello a vapore completamente.
- Conservare il cestello a vapore al riparo dall'umidità e dalla luce solare.

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germania · service@spring.ch · www.spring.ch

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

ES 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 indicaciones siguientes.

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie todas las piezas con agua caliente y déjelas secar.
- Ahora, su cesta de vapor está lista para su uso.

Indicaciones para el uso

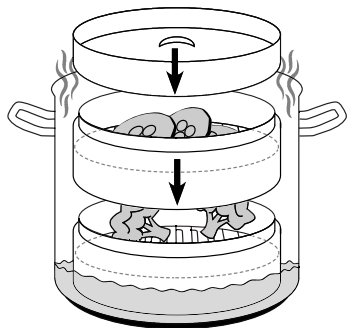


¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso del producto en agua hirviendo se generan altas temperaturas. Utilice guantes de protección contra el calor o agarradores de cocina.

- Durante el uso, puede salir vapor caliente del producto. Tenga en cuenta que también puede salir vapor caliente al abrir la tapa.
- Coloque la cesta de vapor caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor e insensibles al agua.
- La cesta de vapor es apta para su uso en una olla o sartén.
- Durante la cocción al vapor, asegúrese de que haya suficiente agua en la olla o la sartén para que la cesta de bambú no se queme.
- Después de cada uso, deje que la cesta de vapor se seque completamente.

Uso



Consejos y trucos

- Utilice ingredientes del mismo tamaño en la medida de lo posible y no los coloque demasiado juntos, para que el vapor pueda circular y los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Coloque los alimentos con el mismo tiempo de cocción en una cesta.
- Para cocinar carne, pescado y verduras, recomendamos untar el interior de la cesta de bambú con aceite comestible o colocar los alimentos sobre hojas de lechuga.
- Las empanadillas raviolis asiáticos y el pescado quedan especialmente jugosos si se rocían previamente con un poco de salsa de soja o caldo.
- Para intensificar aún más el sabor, añada jengibre, limoncillo o anís estrellado al agua; el vapor ascendente absorberá el aroma y lo transmitirá a los alimentos.

Limpieza

- Limpie la cesta de vapor inmediatamente después de cada uso, exclusivamente a mano con agua caliente y un cepillo suave. No utilice detergente. No la lave en el lavavajillas.
- Deje que la cesta se seque completamente.
- Guarde la cesta de vapor en un lugar protegido de la humedad y la luz solar.

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 · service@spring.ch · www.spring.ch

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

Gebruiksaanwijzing

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

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig alle onderdelen met warm water en laat ze afdrogen.
- Uw stoommand is nu klaar voor gebruik.

Aanwijzingen voor het gebruik

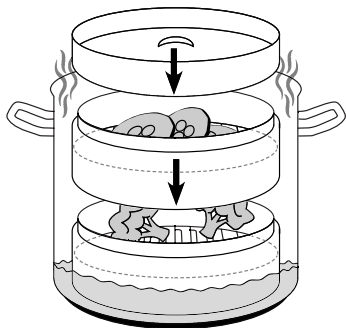


Gevaar voor verwonding en verbranding!

Bij gebruik van het product in kokend water ontstaan hoge temperaturen. Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen of pannenlappen.

- Tijdens het gebruik kan er hete stoom uit het product ontsnappen. Let erop dat er ook hete stoom kan ontsnappen wanneer u het deksel opent.
- Plaats de hete stoommand alleen op voldoende hittebestendige, waterbestendige oppervlakken.
- De stoommand is geschikt voor gebruik in een kookpan of pan.
- Zorg ervoor dat er tijdens het stomen voldoende water in de kookpan of pan zit, zodat de bamboemand niet kan aanbranden.
- Laat de stoommand na elk gebruik volledig drogen.

Gebruik



Tips en Trucs

- Gebruik indien mogelijk ingrediënten van gelijke grootte en plaats ze niet te dicht bij elkaar, zodat de stoom kan circuleren en het voedsel gelijkmatig gaart.
- Plaats gerechten met dezelfde bereidingstijd in één mandje.
- Voor vlees, vis en groenten raden wij aan om de bamboemand van binnen met bakolie in te vetten of de gerechten op slablaadjes te garen.
- Aziatische dumplings en vis worden bijzonder sappig als ze vooraf met wat sojasaus of bouillon worden besprenkeld.
- Voor een nog intensere smaak kunt u gember, citroengras of steranijs aan het water toevoegen – de opstijgende stoom neemt het aroma op en geeft dit door aan de gerechten.

Reiniging

- Reinig de stoommand direct na elk gebruik uitsluitend met de hand met heet water en een zachte borstel. Gebruik geen afwasmiddel. Reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Laat de stoommand volledig drogen.
- Bewaar de stoommand op een plek die beschermd is tegen vocht en zonlicht.

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Duitsland · service@spring.ch · www.spring.ch

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

The logo consists of the word "Spring" in a white, stylized sans-serif font. The letter "S" is unique, featuring a horizontal line that extends to the left and another that extends to the right, creating a sense of motion or a spring mechanism. The logo is centered within a solid black square, which is itself positioned between two horizontal gray bars.

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