

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

MARMELADEN- TOPF CULINOX

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VETROCERAMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



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



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

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie den Marmeladentopf gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie ihn anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen ihn sorgfältig ab.
- Ihr Marmeladentopf ist nun einsatzbereit.



Spring
SWISS DESIGN

Hinweise für den Gebrauch

- Der Marmeladentopf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht seitlich über den Topf hinausreichen.
- Die Seitengriffe können bei längerer Kochzeit heiß werden. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.
- Nehmen Sie den leeren Topf unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter.
- Kochen Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich der Topf nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Stellen Sie den heißen Topf nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Bewahren Sie keine Lebensmittel im Topf auf.
- Verwenden Sie zum Kochen nur Utensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon, um Kratzer zu vermeiden.

Verfärbungen

Kupfer bildet eine Patina, da es von Natur aus zu Kupferoxid oxidiert. Diese Verfärbungen beeinträchtigen die Funktion nicht und können mit unserem SPRING Kupferreiniger entfernt werden.

Reinigung

- Der Marmeladentopf ist nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie ihn von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie den Topf einweichen und verwenden Sie unseren SPRING Kupferreiniger für die Reinigung. Beachten Sie die Anwendungshinweise auf unserem SPRING Reiniger.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Bewahren Sie den Marmeladentopf stets gut abgetrocknet auf.

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: info@spring.ch

Garantie

Bei der Herstellung dieses Produkts kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie das Produkt 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 Produkt 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 Produkt 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

JAM POT CULINOX

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCTIONS FOR USE



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VETROCERAMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



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



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

Prior to the first use

- Remove all packaging materials.
- Clean the jam pot with hot water and a mild detergent. Then, rinse off with clear water and dry off carefully.
- Your jam pot is now ready for use.



Spring
SWISS DESIGN

Notices for use

- The jam pot is suitable for all hob types, including induction.
- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the side of the pot.
- Side handles can become hot during longer cooking time. Use our SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary.
- Remove the empty pot from the hob immediately if it is switched on or still hot.
- In order to ensure that the pot does not overheat or boil dry unnoticed, cooking must take place under direct supervision only.
- Place the hot pot on adequately heat-resistant surfaces only.
- Do not store food in the jam pot.
- Use wooden, plastic or silicone utensils for cooking only to avoid scratches.

Discolouring

Copper forms a patina as it naturally oxidizes to copper oxide. This discoloration does not impair the function and can be removed with our SPRING copper cleaner.

Cleaning

- The jam pot is not dishwasher safe. Clean it by hand with warm water and a mild detergent.
- In case of stubborn residues, you can soak the pot and use our SPRING copper cleaner for cleaning. Note the instructions for use on our SPRING cleaner.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Always dry off the jam pot thoroughly before storage.

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: info@spring.ch

Warranty

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this product according to the latest technology. The cookware is subject 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 goods will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective product 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

BASSINE À CONFITURE CULINOX

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VETROCERAMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



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



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

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez la bassine à confiture soigneusement à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincez-la ensuite à l'eau claire et essuyez-la soigneusement pour sécher.
- Votre bassine à confiture est maintenant prête à être utilisée.



Spring
SWISS DESIGN

Consignes d'utilisation

- La bassine à confiture convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière à ce que les flammes ne dépassent pas sur les côtés de la bassine.
- Les poignées latérales peuvent chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou les gants SPRING GRIPS.
- Retirez immédiatement la bassine vide de la cuisinière allumée ou chaude.
- En principe, vous ne devez cuire que sous surveillance étroite, afin d'éviter que la bassine ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- Ne placez la bassine chaude que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- Ne gardez pas d'aliments dans la bassine.
- Pour cuisiner, utilisez uniquement des ustensiles en bois, en plastique ou en silicone afin d'éviter des rayures.

Décolorations

Le cuivre forme une patine car il s'oxyde naturellement en oxyde de cuivre. Cette décoloration n'altère pas le fonctionnement et peut être enlevé avec notre SPRING nettoyeur pour cuivre.

Nettoyage

- La bassine à confiture n'est pas appropriée pour le lave-vaisselle. Nettoyez-la à la main, à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.
- En présence de salissures tenaces, laissez la bassine tremper et utilisez notre SPRING nettoyeur pour cuivre pour le nettoyage. Notez les instructions d'utilisation de notre SPRING nettoyeur.
- 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 la bassine à confiture parfaitement séchée.

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: info@spring.ch

Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de ce produit, et il a été produit selon les méthodes les plus modernes. Avant que vous ne puissiez le tenir entre vos mains, il a subi des contrôles de 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

PENTOLA PER MARMELLATA CULINOX

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VETROCERAMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



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



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. Abbinate 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

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare la pentola per marmellata accuratamente con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- La vostra pentola per marmellata è ora pronta per essere usata.



Spring
SWISS DESIGN

Avvertenze per l'uso

- Questa pentola è adatta per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano il lato della pentola.
- I manici laterali possono diventare caldi nella cottura prolungata. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo la pentola vuota.
- Cuocere sempre solamente sotto sorveglianza diretta di modo che la pentola non si surriscalda e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Riporre la pentola calda solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- Non conservare alimenti nella pentola.
- Per cucinare, utilizzare solo utensili in legno, plastica o silicone per evitare graffi.

Alterazioni cromatiche

Il rame forma una patina perché si ossida naturalmente in ossido di rame. Questo scolorimento non pregiudica il funzionamento e può essere rimosso con il nostro SPRING detergente per rame.

Pulizia

- La pentola per marmellata non è adatta per il lavaggio in lavastoviglie. Lavarla a mano con acqua calda e un detersivo delicato.
- In presenza di sporco ostinato lasciare la pentola in ammollo e utilizzare il nostro SPRING detergente per rame per la pulizia. Notare le istruzioni per l'uso su nostro SPRING detergente.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o attrezzi per pulire che potrebbero graffiare la ciotola.
- Conservare la pentola sempre ben asciutta.

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: info@spring.ch

Garanzia

Nella fabbricazione di questo prodotto sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne. Prima che possa tenerlo in mano il prodotto è stata sottoposta a rigorosi controlli di qualità e ad un accurato test finale. Pertanto, Spring International GmbH concede una garanzia di 10 anni 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 il prodotto 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 il prodotto difettoso 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

CAZUELA PARA MERMELADA CULINOX

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VETROCERAMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



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



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

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie la cazuela para mermelada cuidadosamente con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuáguela con agua clara y séquela cuidadosamente.
- Ahora, su cazuela está lista para su uso.



Spring
SWISS DESIGN

Indicaciones para el uso

- La cazuela para mermelada es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del lado de la cazuela.
- Los mangos laterales pueden calentarse durante una cocción prolongado. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas de SPRING GRIPS.
- Retire de inmediato la cazuela vacía de la estufa encendida o caliente.
- Cocine siempre bajo supervisión directa para que la cazuela no se sobrecaliente o no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.
- Coloque la cazuela caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- No guarde los alimentos en la cazuela.
- Utiliza sólo utensilios de madera, plástico o silicona para cocinar, para evitar arañazos.

Decoloraciones

El cobre forma una pátina porque se oxida de forma natural hasta convertirse en óxido de cobre. Esta decoloración no afecta al funcionamiento y se puede eliminar con nuestro SPRING limpiador para cobre.

Limpieza

- La cazuela para mermelada no es apta para el lavavajillas. Límpiela a mano con agua caliente y un detergente suave.
- En caso de suciedad resistente, deje que esta se ablande en agua y utilice nuestro SPRING limpiador para cobre para la limpieza de las superficies. Tenga en cuenta las instrucciones de uso de nuestro SPRING limpiador.
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Guarde la cazuela siempre bien seca.

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: info@spring.ch

Garantía

En la fabricación de este producto solo se utilizan materiales de alta calidad y en perfectas condiciones y se siguen siempre los últimos métodos de producción. Antes de que pueda sostenerlo en sus manos, es sometido 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 el producto junto con el comprobante de compra original. Los productos defectuosos serán reparados o reemplazados según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar el producto defectuoso 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.

PROFESSELE
GASTRONOMISCHE
KWALITEIT

JAMPAN
CULINOX

Spring
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASKERAMIEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



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



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

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig de jampan met heet water en een mild afwasmiddel. Spoel het vervolgens af onder stromend water en droog het zorgvuldig af.
- Uw jampan is nu klaar voor gebruik.



Spring
SWISS DESIGN

Aanwijzingen voor het gebruik

- De jampan is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet over de zijkant van de pot uitkomen.
- Zijgrepen kunnen bij een langere kooktijd warm worden. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.
- Haal de lege pot direct van het ingeschakelde of hete fornuis.
- Kook in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pot niet oververhit raken of onopgemerkt droogkoken.
- Zet de hete pot uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Bewaar levensmiddelen niet in de jampan.
- Gebruik voor het koken alleen keukengerei van hout, plastic of siliconen om krassen te voorkomen.

Verkleuringen

Koper vormt een patina omdat het van nature oxideert tot koperoxide. Deze verkleuring belemmert niet de functie en kan worden verwijderd met onze SPRING koperreiniger.

Reiniging

- De jampan mag niet worden gereinigd in de vaatwasmachine. Reinig het met warm water en een mild afwasmiddel met de hand.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling de pan inweken en gebruik eventueel onze SPRING koperreiniger voor de reiniging. Neem daarbij de gebruiksaanwijzing van de SPRING reiniger in acht.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de pan altijd goed af voor het opbergen.

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: info@spring.ch

The logo features the word "Spring" in a large, white, stylized font with horizontal lines through the letters. Below it, the words "SWISS DESIGN" are written in a smaller, white, sans-serif font.

Garantie

Bij de fabricage van deze product worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over het product kunt beschikken, wordt 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 het product 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 het defecte product 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.