

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

WOK
CANTON

Spring

DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

GEBRAUCHSANWEISUNG	4-9
INSTRUCTIONS FOR USE	10-15
MODE D'EMPLOI	16-21
ISTRUZIONI PER L'USO	22-27
INSTRUCCIONES DE USO	28-33
GEBRUIKSAANWIJZING	34-39

WOKPFANNE **CANTON** GEBRAUCHSANWEISUNG

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Um höchste Widerstandsfähigkeit und einen Antihafteffekt zu gewährleisten, ist die Pfanne bereits gebrauchsfertig eingebrannt. Es genügt, sie ausschließlich mit heißem Wasser auszuspülen und sorgfältig abzutrocknen.

Hinweise für den Gebrauch

- Die Pfanne ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Verwenden Sie bei Induktion nur $\frac{2}{3}$ der angegebenen maximalen Leistung. Beachten Sie dabei ebenfalls die Gebrauchshinweise Ihres Herdes.
- Die Pfanne ist äußerst robust, daher können Sie mit handelsüblichen Küchenhelfern in ihr arbeiten.
- Aufgrund der Materialeigenschaften wird sich die Pfanne während des Gebrauchs verfärben. Dies beeinträchtigt weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser der Pfanne entspricht, um die Topferkennung des

- Herd zu aktivieren, eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten und eine punktuell zu hohe Wärmebelastung zu verhindern, die zu Verformungen des Pfannenbodens führen kann.
- Erhitzen Sie die Pfanne nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur – insbesondere bei Induktionskochfeldern. Zu schnelles Erhitzen führt zu möglichen Schäden der Produktoberfläche.
 - Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden der Pfanne hinausreichen, auch um den Holzgriff nicht zu beschädigen.
 - Lange Stiele sollten nicht über das Kochfeld hinausstehen, um ein unbeabsichtigtes Herunterreißen zu vermeiden.
 - Nehmen Sie die leere Pfanne unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter.
 - Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich die Pfanne nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
 - Stellen Sie die heiße Pfanne nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
 - Die Schraube des Pfannenstiels kann sich ggf. lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen wird.

Hinweise zum Braten

Im Laufe der Zeit wird sich der Pfannenkörper verfärben und sich am Boden eine Patina bilden (bräunliche Schicht). Diese natürliche Antihaf-Schicht sollte nicht entfernt werden.

- Geben Sie ausreichend hitzebeständiges Fett in die leere Pfanne. Bis sich die Patina gebildet hat, verwenden Sie reichlich Öl/Fett. Im Laufe der Zeit kann die Fettmenge reduziert werden.
- Erhitzen Sie dieses nur bis zur benötigten Temperatur (ca. 180 °C) und geben das Bratgut portionsweise in die Pfanne, damit sich diese nicht zu stark abkühlt und sich Röbstoffe und eine schmackhafte Kruste bilden können.
- Wenden Sie das Bratgut erst, wenn es sich leicht vom Boden der Pfanne löst.
- Verwenden Sie hohe Temperatureinstellungen nur für kurze Zeit zum scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen. Reduzieren Sie anschließend die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.
- Säurehaltige Lebensmittel können die Patina beeinträchtigen. Bewahren Sie diese nicht für längere Zeit in der Pfanne auf.

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Pfanne vor dem Reinigen immer erst abkühlen.

- Reinigen Sie die Pfanne nur mit heißem Wasser und weichen Spülutensilien und trocknen Sie sie gut ab. Lassen Sie angesetzte Rückstände vorher einweichen. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel, keine Scheuerschwämme und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine. Reiben Sie die Pfanne stets mit etwas Speiseöl ein, um sie vor Oxidation zu schützen.
- Wischen Sie den Holzgriff nur mit einem weichen, ggf. feuchten Tuch ab.
- Im Laufe des Gebrauchs können Verfärbungen des Pfannenkörpers sowie Kratzer auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis.
- Eventuelle Rostspuren können Sie vorsichtig mit einer harten Bürste oder einem Scheuerschwamm entfernen.

Einbrennen

Die Pfanne ist bereits gebrauchsfertig eingebrannt. Durch den regelmäßigen Einsatz wird die Pfanne auch während des Kochens weiter eingebrannt.

Dennoch kann es erforderlich sein, den Einbrennvorgang zu wiederholen. Wir empfehlen diesen durchzuführen, wenn der Antihafteffekt nachlässt, die Pfanne starke Verkrustungen, Roststellen, helle Verfärbungen aufweist oder für längere Zeit nicht benutzt worden ist.

- Entfernen Sie zunächst alle Verschmutzungen.

- Geben Sie etwas hoch erhitzbares Speiseöl in die Pfanne. Erhitzen Sie dieses unter **unmittelbarer** Aufsicht auf mittlerer Stufe. **Achtung!** Öle können sich bei Überhitzung entzünden.
- Verteilen Sie das Öl gleichmäßig bis zum oberen Pfannenrand durch Schwenken bzw. mit einem Pinsel oder Papiertuch
- Geben Sie weiteres Öl hinzu und erhöhen Sie die Hitzezufuhr. Sobald Rauch entsteht, verteilen Sie das Öl erneut, so dass die gesamte Innenseite der Pfanne mit einem gleichmäßigen Fettfilm überzogen ist.
- Lassen Sie die Pfanne danach abkühlen und wiederholen Sie den Vorgang zwei- bis dreimal.
- Wischen Sie zum Abschluss die Pfanne innen und außen mit einem Papiertuch ab, um überschüssiges Öl aufzunehmen.

Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Fachhändler vor Ort oder direkt an:
Spring International GmbH, Höhscheider Weg 29, 42699 Solingen,
www.spring.ch, service@spring.ch

Garantie

Bei der Herstellung dieser Pfanne kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie die Pfanne in den Händen halten können, wird sie strengen Qualitätskontrollen sowie einer sorgfältigen Endprüfung

unterzogen. Daher gewährt Spring International GmbH Ihnen eine 5-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung.

Der Pfannengriff aus Holz ist ein Naturprodukt. Unterschiede in Farbe und Maserung sind kein Reklamationsgrund.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort die Pfanne zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Das fehlerhafte Produkt wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, die defekte Pfanne 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 Überhitzung, 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.

WOK PAN **CANTON**

INSTRUCTIONS FOR USE

Prior to the first use

- Remove all packaging materials.
- To ensure maximum resistance and a non-stick effect, the pan is burned-in ready for use. Before using for the first time, it is sufficient to rinse it exclusively with hot water and carefully dry it.

Notices for use

- The pan is suitable for all hob types, including induction. Use only $\frac{2}{3}$ of the maximum power for induction. Also follow the instructions for use of your stove.
- The pan is extremely robust, so you can work with standard kitchen utensils in it.
- Due to the material properties the pan will discolour during use. This does not impair the function or cooking and frying results.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the pan to activate the pot recognition of the hob, to ensure an even heat distribution and to prevent from excessive heat load at certain points, which can lead to deformation of the pan base.

- Only heat up the pan incrementally to the desired temperature – particularly with induction cooktops. Heating up the pan too quickly can cause possible damage to the product surface.
- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the pan, also to prevent from damages at the wooden handle.
- Long handles should not protrude beyond the hob surface to avoid inadvertently knocking the pan off the hob.
- Remove the empty pan from the hob immediately if it is switched on or still hot.
- To ensure that the pan does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- Place the hot pan on adequately heat-resistant surfaces only.
- Eventually, the screw of the pan handle can become loose. Make sure that it is always retightened.

Notices for frying

Over time, the pan body will discolour and a patina (brownish layer) will form on the bottom. This natural non-stick layer should not be removed.

- Add an adequate amount of heat-resistant grease to the empty pan. Until a patina has formed, use plenty of oil/grease. Over time, the amount of grease can be reduced.
- Heat it up to the necessary temperature only (ca. 180 °C) and add the food to the pan in portions so that it is not cooled down too heavily, and toasted aroma and a savoury crust can form.
- Do not turn the food until it releases from the bottom of the pan easily.
- 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.
- Acidic foods can affect the patina. Do not store them in the pan for long time.

Cleaning and care

- Always allow the pan to cool down before cleaning.
- Clean the pan with warm water and soft cleaning utensils only and thoroughly dry it. Let adhered residues soak beforehand. Do not use

- any detergents, abrasive sponges and do not clean it in the dishwasher. Always rub the pan with a little cooking oil to protect it from oxidation.
- Wipe the wooden handle with a soft cloth only, slightly dampened if necessary.
 - In the course of use, discolouring of the pan body and scratches can occur. These do not impair the function or cooking and frying results.
 - Eventual rust spots can be removed carefully with a hard brush or an abrasive sponge.

Burn-in

The pan is already burned-in ready for use. By regular application, the pan will continually be burned-in during use.

However, it may be necessary to repeat the burn-in process. We recommend carrying out the burn-in process if the non-stick effect diminishes, the pan shows heavy incrustations, rust spots, light discolouration, or has not been used for a long time.

- First remove all dirt.
- Add some highly heatable cooking oil to the pan. Heat it under **direct** supervision on a medium heat. **Caution!** Oils can ignite if overheated.
- Spread the oil evenly to the top of the pan by swirling the pan resp. with a brush or kitchen paper.

- Add more oil and increase the heat. As soon as smoke appears, redistribute the oil again so that the entire inside of the pan is coated with an even film of grease.
- Then let the pan cool down and repeat this process 2 to 3 times.
- Finally, wipe the inside and outside of the pan with kitchen paper to absorb any excess oil.

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, service@spring.ch

Warranty

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this pan according to the latest technology. The pan is subject to strict quality control and a careful final inspection before it reaches you. Therefore, Spring International GmbH grants a 5-year warranty on the fault-free function, material characteristics and workmanship.

The wooden pan handle is a natural product. Differences in colour and grain are no reason for complaint.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the pan 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 pan 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 overheating, 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.

POÊLE À WOK **CANTON**

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Pour garantir une résistance maximale et un effet antiadhérent, la poêle est déjà pré-culottée prête pour l'emploi. Il suffit de la rincer uniquement à l'eau chaude et de la sécher soigneusement.

Consignes d'utilisation

- Cette poêle convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse. Pour l'induction n'utilisez que de $\frac{2}{3}$ de la puissance maximale. Veuillez également respecter les instructions d'utilisation de votre cuisinière.
- La poêle est extrêmement robuste, de sorte que vous pouvez y travailler avec des ustensiles de cuisine standard.
- En raison des propriétés de matériau, la poêle se décolore pendant l'utilisation. Ceci n'altère pas la fonction et les résultats de cuisson ou de rôtissage.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond de la poêle, afin d'activer la détection de récipient de la cuisinière, de garantir une répartition

uniforme de la chaleur, et d'empêcher une charge thermique ponctuelle trop élevée qui pourrait entraîner des déformations du fond de la poêle.

- Ne faites chauffer la poêle que progressivement à la température souhaitée, particulièrement sur des plans de cuisson à induction. Une montée en température trop rapide occasionne des dommages éventuels à la surface du produit.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière que le pointes des flammes ne dépassent pas le fond de la poêle, aussi pour ne pas endommager le manche en bois.
- Des queues longues ne doivent pas dépasser par-dessus le plan de cuisson, afin d'éviter de faire tomber la poêle accidentellement.
- Retirez immédiatement la poêle vide de la cuisinière allumée ou chaude.
- En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que la poêle ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- Ne placez la poêle chaude que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- La vis du manche de la poêle pourrait se desserrer. Veillez à toujours la resserrer.

Consignes pour le rôissage

Au fil du temps, le corps de la poêle changera de couleur et une patine (couche brunâtre) se formera au fond. Cette couche antiadhésive naturelle ne doit pas être enlevée.

- Versez suffisamment de graisse résistante à la cuisson dans la poêle vide. Jusqu'à ce que l'effet patine se soit formé, utilisez beaucoup d'huile/de graisse. Au fil du temps, la quantité de graisse peut être réduite.
- Ne la faites chauffer que jusqu'à la température requise (env. 180 °C) et déposez les aliments à rôtir par portions dans la poêle, afin que cette dernière ne refroidisse pas trop et que des sucs de cuisson ainsi qu'une croûte délicieuse puissent se former.
- Ne retournez les aliments que lorsqu'ils se détachent facilement du fond de la poêle.
- 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.
- Les aliments acides peuvent altérer la patine. Ne les conservez pas longtemps dans la poêle.

Nettoyage et entretien

- Laissez toujours refroidir la poêle avant de la nettoyer.

- Rincez la poêle uniquement à l'eau chaude avec des ustensiles de nettoyage souples et séchez-la soigneusement. Laissez tremper des résidus attachés auparavant. N'utilisez pas de produits vaisselle ou des éponges à récurer et ne la nettoyez pas dans le lave-vaisselle. Frottez la poêle toujours avec un peu d'huile alimentaire pour la protéger de l'oxydation.
- Essuyez le manche en bois uniquement avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humidifié.
- Au cours de l'utilisation, des décolorations du corps de la poêle et rayures peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni les résultats de cuisson ou de rôtissage.
- Des traces de rouille éventuelles peuvent être enlevées délicatement avec une brosse dure ou une éponge à récurer.

Culottage

La poêle est déjà pré-culottée prête pour l'emploi. Par son usage régulier, elle sera continuellement culottée pendant l'utilisation.

Néanmoins, il peut s'avérer nécessaire de répéter le processus de culottage. Nous recommandons de l'effectuer lorsque l'effet antiadhérent diminue, lorsque la poêle présente des incrustations importantes, des points de rouille, des décolorations claires ou lorsqu'elle n'a pas été utilisée pendant une longue période.

- D'abord éliminez toutes les salissures.
- Versez un peu d'huile de cuisson résistante à hautes températures dans la poêle. Faites-la chauffer à feu moyen sous surveillance **directe**. **Attention** ! Les huiles peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.
- Répartissez l'huile uniformément jusqu'au bord supérieur de la poêle en la faisant tourner, resp. avec un pinceau ou un papier essuie-tout.
- Ajoutez plus d'huile et augmentez la température. Dès que de la fumée apparaît, répartissez à nouveau l'huile de manière que tout l'intérieur de la poêle soit recouvert d'un film gras uniforme.
- Laissez ensuite refroidir la poêle et répétez ce processus 2 à 3 fois.
- Pour finir, essuyez l'intérieur et l'extérieur de la poêle avec du papier essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile.

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, service@spring.ch

Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de cette poêle, 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 de qualité sévères, ainsi

qu'un contrôle final minutieux. Par conséquent, Spring International GmbH vous offre une garantie de 5 ans sur le fonctionnement parfait, la qualité des matériaux et le traitement.

La poignée de poêle en bois est un produit naturel. Des différences en couleur et veines ne constituent pas un motif de réclamation.

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 la poêle défectueuse 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 surchauffe, 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.

PADELLA WOK **CANTON**

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Per garantire la massima resistenza e l'effetto antiaderente, la padella è già brunita pronta per l'uso. È sufficiente sciacquare la padella con acqua calda e asciugarla con cura.

Avvertenze per l'uso

- Questa padella è adatta per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione. Utilizzare solo $\frac{2}{3}$ della potenza massima per l'induzione. Seguire anche le istruzioni per l'uso del vostro piano di cottura.
- La padella è estremamente robusta e può essere utilizzata con i utensili da cucina standard.
- A causa delle proprietà del materiale, la padella si scolorisce durante l'uso. Ciò, tuttavia non pregiudica né il funzionamento né il risultato della cottura o del rosolamento.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della padella, in modo da attivare il riconoscimento pentola del fornello, da assicurare una distribuzione uniforme del calore e da evitare un carico termico eccessivo in alcuni punti, che potrebbe

portare alla deformazione della base della padella.

- Riscaldare la padella alla temperatura desiderata solo gradualmente
 - in particolare per i piani di cottura a induzione. Riscaldamenti troppo rapidi causano danni possibili alla superficie del prodotto.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della padella, anche per evitare di danneggiare il manico in legno.
- Per impedire che venga fatta cadere involontariamente, i manici lunghi non devono sporgere oltre al piano di cottura.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo la padella vuota.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta in modo che la padella non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Riporre la padella calda solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- La vite del manico della padella si potrebbe allentarsi. Fare attenzione a riserrarla sempre.

Avvertenze per la preparazione di arrosti

Con il tempo, il corpo della padella si scolorisce e sul fondo si forma una patina (strato marroncino). Questo strato antiaderente naturale non deve essere rimosso.

- Mettere nella padella vuota una sufficiente quantità di grasso resistente al calore. Finché non si è formato la patina, utilizzare molto olio/grasso. Con il tempo, la quantità di grasso può essere ridotta.
- Riscaldarlo solamente fino alla temperatura richiesta (ca. 180 °C) e quindi aggiungere i cibi da cuocere a porzioni nella padella, in modo da evitare raffreddamenti eccessivi e in modo che si possano formare gli aromi dell'arrosto e una crosticina saporita.
- Girare i cibi solamente quando si staccano facilmente dal fondo della padella.
- 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.
- I cibi acidi possono alterare la patina. Non conservare nella padella alimenti acidi per molto tempo.

Pulizia e cura

- Prima di procedere al lavaggio lasciar raffreddare completamente la padella.

- Lavare la padella solamente con acqua calda e utensili da pulizia morbidi e asciugarla bene. Lasciare in ammollo residui incrostati eventuali prima di procedere. Non utilizzare detergenti, spazzole per sfregare e non lavarla in lavastoviglie. Strofinare la padella sempre con un po' d'olio da cucina per proteggerla dall'ossidazione.
- Pulire il manico di legno solamente con un panno morbido, leggermente inumidito se necessario.
- Nel corso dell'utilizzo possono comparire delle alterazioni cromatiche del corpo della padella o graffi, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura o rosolamento.
- Tracce di ruggine eventuali possono essere rimosse con cura con una spazzola dura o una spugna abrasiva.

Brunitura

La padella è già brunita e pronta all'uso. L'uso regolare fa sì che la padella è brunita durante l'uso. Tuttavia, può essere necessario ripetere il processo di brunitura. Si consiglia di eseguirlo se l'effetto antiaderente diminuisce, se la padella presenta forti incrostazioni, macchie di ruggine, lievi scolorimenti o se non è stata utilizzata per molto tempo.

- Per prima cosa rimuovere tutto lo sporco.
- Aggiungere alla padella un po' di olio da cucina altamente

riscaldabile. Scaldarlo a fuoco medio sotto la **diretta** sorveglianza.

Attenzione! Gli oli possono incendiarsi se surriscaldati.

- Distribuire l'olio in modo uniforme fino alla parte superiore della padella, roteando la padella oppure con un pennello o una carta da cucina.
- Aggiungere altro olio e aumentare il calore. Non appena compare il fumo, ridistribuire di nuovo l'olio in modo che tutto l'interno della padella sia ricoperto da un velo uniforme di grasso.
- Lasciare quindi raffreddare la padella e ripetere il processo per 2 o 3 volte.
- Infine, pulire l'interno e l'esterno della padella con carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso.

Per qualsiasi chiarimento rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia oppure direttamente a: **Spring International GmbH**, Höhscheider Weg 29, 42699 Solingen, Germania, www.spring.ch, service@spring.ch

Garanzia

Nella fabbricazione di questa padella sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne nella produzione. Prima di

poter tenerla in mano la padella è stata sottoposta a rigorosi controlli di qualità e ad un accurato test finale. Pertanto, Spring International GmbH concede una garanzia di 5 anni sul perfetto funzionamento, sulla qualità dei materiali e sulla lavorazione.

Il manico in legno della padella è un prodotto naturale. Differenze in colore o venature non sono motivi di reclamo.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando la padella 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 padella 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 surriscaldamento, 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.

SARTÉN WOK **CANTON**

INSTRUCCIONES DE USO

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Para garantizar la máxima resistencia y un efecto antiadherente, la sartén se somete a una curación previa lista para su uso. Basta con enjuagarla únicamente con agua caliente y secarla con cuidado.

Indicaciones para el uso

- Esta sartén es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción. Utilice solo $\frac{2}{3}$ de la potencia máxima para la inducción. Al hacerlo, tenga en cuenta también las instrucciones de uso de su cocina.
- La sartén es extremadamente robusta, así que puede usar utensilios de cocina estándar en ella.
- Debido a las propiedades del material, la sartén se decolorará durante su uso. Esto no afecta ni al funcionamiento ni al resultado de la cocción o del asado.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la sartén para activar la detección de olla de la cocina, garantizar una distribución uniforme del calor y evitar

una carga excesiva de calor en determinados puntos, que puede provocar la deformación de la base de la sartén.

- Caliente la sartén a la temperatura deseada de forma gradual, especialmente, si tiene una cocina de inducción. Un calentamiento demasiado rápido puede dañar la superficie del producto.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la sartén, también para no dañar el mango de madera.
- Los mangos largos no deben extenderse más allá de la placa de cocina para evitar tirarlas accidentalmente.
- Retire de inmediato la sartén vacía de la estufa encendida o caliente.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la sartén no se sobrecaliente o no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.
- Coloque la sartén caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- El tonillo del mango de la sartén se podría aflojarse. Asegúrese de que esté siempre apretado.

Indicaciones para asar

Con el tiempo, el cuerpo de la sartén se decolorará y se formará una pátina (capa marrón) en la base. Esta capa antiadherente natural no debe eliminarse.

- Ponga suficiente grasa resistente al calor en la sartén vacía. Hasta que se haya formada la pátina, utilice abundante aceite/grasa. Con el tiempo, se puede reducir la cantidad de grasa.
- Caliente esta solo a la temperatura requerida (ca. 180 °C) y añada el alimento en porciones a la sartén para que ella no se enfríe demasiado, además de formarse sustancias de tostado y una costra de sabor fuerte.
- No le dé la vuelta a la comida hasta que pueda separarse fácilmente del fondo de la sartén.
- 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.
- Los alimentos ácidos pueden afectar a la pátina. No los deje en la sartén durante mucho tiempo.

Limpieza y cuidado

- Espere siempre a que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lave la sartén solamente con agua caliente y utensilios de limpieza suaves, y séquela bien. Deje remojar restos adheridos antes de la limpieza. No utilice detergentes ni estropajos y no límpiela en el lavavajillas. Frote la sartén siempre con un poco de aceite de cocina para protegerla de la oxidación.

- Limpie el mango de madera solamente con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario.
- Durante el uso pueden producirse decoloraciones en el cuerpo de la sartén y arañazos. Estas no afectan ni al funcionamiento de la sartén, ni al resultado de la cocción o el asado.
- Las manchas de óxido posibles pueden eliminarse cuidadosamente con un cepillo duro o un estropajo.

Curación

La sartén ya está curada lista para su uso. El uso regular hace que la sartén venga curada durante la cocción.

Sin embargo, puede ser necesario repetir el proceso de curación. Recomendamos llevarlo a cabo si el efecto antiadherente disminuye, la sartén presenta fuertes incrustaciones, manchas de óxido, ligeras decoloraciones o no se ha utilizado durante mucho tiempo.

- En primer lugar elimine toda la suciedad.
- Añada un poco de aceite de cocina altamente calentable a la sartén. Caliéntelo bajo supervisión **directa** a fuego medio. **Atención.** Los aceites pueden inflamarse si se sobrecalientan.
- Esparza el aceite uniformemente por la parte superior de la sartén dándole vueltas, o bien con un pincel o papel de cocina.

- Añada más aceite y suba el fuego. En cuanto aparezca humo, redistribuya el aceite para que todo el interior de la sartén quede cubierto por una película uniforme de grasa.
- A continuación, deje enfriar la sartén y repita este proceso 2 o 3 veces.
- Por último, limpie el interior y el exterior de la sartén con papel de cocina para absorber el exceso de aceite.

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, service@spring.ch

Garantía

En la fabricación de esta sartén 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 5 años con respecto a su funcionamiento perfecto, la calidad del material y el acabado.

El mango de madera de la sartén es un producto natural. Diferencias en color y vetas no son motivo de reclamación.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando la sartén 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 sartén 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 sobrecalentamiento, 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.

WOKPAN CANTON

GEBRUIKSAANWIJZING

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Om een maximale weerstand en een anti-aanbakeffect te garanderen, is de pan ingebrand voor gebruik. Het is voldoende om het af te spoelen met schoon water en goed te drogen.

Aanwijzingen voor het gebruik

- Deze pan is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie. Gebruik voor inductie alleen 2/3 van het opgegeven maximale vermogen. Neem daarbij ook de gebruiksaanwijzingen van uw fornuis in acht.
- De pan is uiterst robuust, afgestemd op het gebruik van standaard keukengerei in de pan.
- Door de materiaaleigenschappen zal de pan tijdens het gebruik verkleuren. Dit heeft geen invloed op de functie of het kook- of braadresultaat.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van de pan om de herkenning van de pan door het fornuis te activeren, voor een gelijkmatige warmteverdeling te zorgen

- en te voorkomen dat de pan op bepaalde punten te heet wordt, wat kan leiden tot vervorming van de panbodem.
- Verhit de pan enkel stapsgewijs naar de gewenste temperatuur – vooral bij inductiekookplaten. Te snel verhitten leidt tot mogelijke schade aan het productoppervlak.
 - Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet onder de bodem van de pan uitkomen, ook om de houten greep niet te beschadigen.
 - Laat lange stelen niet over het fornuis uit steken om te voorkomen dat de pan per ongeluk van het fornuis kan worden gestoten.
 - Haal een lege pan direct van het ingeschakelde of hete fornuis.
 - Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pan niet oververhit raakt of onopgemerkt droog kookt.
 - Zet een hete pan uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
 - De schroef van de pangreep kan een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw wordt vastgedraaid.

Aanwijzingen voor het braden

Na verloop van tijd zal de pan verkleuren en zal zich een patina (bruin laagje) vormen op de bodem. Deze natuurlijke anti-kleeflaag mag niet worden verwijderd.

- Doe voldoende hoog verhitbaar vet in de lege pan. Gebruik veel olie/vet totdat zich het patina heeft gevormd. Na verloop van tijd kan de hoeveelheid vet worden verminderd.
- Verhit dit enkel tot de benodigde temperatuur (ca. 180 °C) en doe het te braden product in porties in de pan, zodat deze niet te sterk afkoelt en er zich braadaroma's en een smaakvolle korst kunnen vormen.
- Keer het product pas om als het gemakkelijk loskomt van de bodem van de pan.
- 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.
- Zure levensmiddelen kunnen het patina aantasten. Bewaar deze niet te lang in de pan.

Reiniging en onderhoud

- Laat de pan vóór het reinigen altijd eerst afkoelen.
- Spoel de pan uitsluitend met warm water en zacht afwasgerei af en droog ze goed af. Gebruik geen reinigingsmiddel of schuursponsjes en reinig ze niet in de vaatwasmachine. Wrijf de pan altijd in met een beetje bakolie om het te beschermen tegen oxidatie.

- Veeg de houten greep alleen af met een zachte doek, indien nodig licht bevochtigd.
- Na langdurig gebruik kunnen verkleuringen van de pan lichaam en krassen optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het kook- of braadresultaat.
- Eventuele roestsporen kunnen voorzichtig worden verwijderd met een harde borstel of schuursponsje.

Inbranden

De pan is al ingebrand en klaar voor gebruik. Regelmatig gebruik zorgt ervoor dat de pan tijdens het koken blijft inbranden.

Het kan echter nodig zijn om het inbrandproces te herhalen. We raden aan het inbrandproces uit te voeren als het anti-aanbakeffect vermindert, de pan zware korsten, roestvlekken of lichte verkleuring vertoont of lange tijd niet gebruikt is.

- Verwijder eerst al het vuil.
- Voeg wat hoog verhitbaar bakolie toe aan de pan. Verhit dit onder **direct** toezicht op middelhoog vuur. **Let op!** Olie kan ontbranden bij oververhitting.
- Verdeel de olie gelijkmatig over de bovenkant van de pan door de pan te draaien, als ook met een kwastje of keukenpapier.

- Voeg meer olie toe en zet het vuur hoger. Zodra er rook verschijnt, verdeel de olie opnieuw zodat de hele binnenkant van de pan bedekt is met een gelijkmatige laag vet.
- Laat de pan vervolgens afkoelen en herhaal dit proces 2 tot 3 keer.
- Veeg tot slot de binnen- en buitenkant van de pan af met keukenpapier om overtollige olie te absorberen.

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, service@spring.ch

Garantie

Bij de fabricage van deze pan worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over de pan kunt beschikken, wordt deze aan strenge kwaliteitscontroles alsmede aan een grondige eindcontrole onderworpen. Daarom verleent Spring International GmbH 5 jaar garantie op een foutloze werking, een perfecte kwaliteit van het materiaal en een perfecte afwerking.

De houten steel van de pan is een natuurproduct. Verschillen in kleur en nerven zijn geen reden tot reclamaties.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar de pan samen met de originele aankoopbon. Het defecte product 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 oververhitting, 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.

The Spring logo consists of the word "Spring" in a white, sans-serif font, with a horizontal line underlining the letters "p", "r", and "i". It is set against a solid red square background.

Spring



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASKERAMIK



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

Spring International GmbH

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