



PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

VULCANO
PURE

Spring



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

	Seite
GEBRAUCHSANWEISUNG	5-9
INSTRUCTIONS FOR USE	11-15
MODE D'EMPLOI	17-21
ISTRUZIONI PER L'USO	23-27
INSTRUCCIONES DE USO	29-33
GEbruIKSAANWIJZING	35-39

The background image shows a dark, textured surface with several fresh ingredients. In the top left, a white bowl contains several bright red chili peppers. To the right of the bowl are several mushrooms, some whole and some sliced. In the bottom left, there is a large, ripe red tomato. Sprigs of fresh rosemary are scattered across the bottom and left sides of the frame. A semi-transparent grey rectangle with a dark border is centered over the image, containing text.

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 Alltagsauglichkeit 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.

PFANNEN VULCANO PURE

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 Koch- und Bratgenuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

Material

- Mehrschichtmaterial
- Wärmeleitfähigkeit vom Boden bis in den Rand
- Edelstahlschicht 18/10 innen
- Dreifacher Aluminiumkern
- Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0
- **VULCANO PURE** Antihafbeschichtung auf mineralischer Basis, PFAS-frei



Das Spring-Logo ist in einem roten Quadrat dargestellt, das von grauen Balken oben und unten begrenzt wird. Das Logo selbst besteht aus dem Wort 'Spring' in weißer, serifenloser Schrift, unterstrichen durch zwei horizontale Linien.

1. Vor dem ersten Gebrauch

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

2. Hinweise für den Gebrauch



Verbrennungsgefahr! Insbesondere der Körper der Pfanne wird im Gebrauch heiß. Fassen Sie die Pfanne ausschließlich an den Griffen an. Bei längerer Kochzeit oder im Backofen können metallische Stiele und Seitengriffe heiß werden. Verwenden Sie unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.

- Stellen Sie die heiße Pfanne nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich die Pfanne nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- 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.
- Für eine längere Lebensdauer der Antihaftbeschichtung empfehlen wir den Einsatz von Küchenhelfern aus ausreichend hitzebeständigem, weichem Kunststoff, Silikon oder Holz, sowie nicht in der Pfanne zu schneiden.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser der Pfanne entspricht, um Energie zu sparen und die Topferkennung des Herdes zu aktivieren.
- Stimmen Sie die Größe der Pfanne auf die zuzubereitende Menge ab.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden der Pfanne hinausreichen.

- 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.

3. Hinweise zum Braten

- Geben Sie ausreichend hitzebeständiges Fett in die leere Pfanne.
- Erhitzen Sie diese nur bis zur benötigten Temperatur (ca. 180 °C) und geben das Bratgut portionsweise in die Pfanne, damit sich diese 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 der Pfanne löst.
- 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.

4. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste. Um eine lange Lebensdauer und die hohe Antihafwirkung zu erhalten, empfehlen wir, auf die Reinigung in der Spülmaschine zu verzichten.
- Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen und entfernen sie mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Reiben Sie die Innenseite der Pfanne in regelmäßigen Abständen mit etwas Speiseöl ein.
- Bewahren Sie die Pfanne stets gut abgetrocknet auf.

5. Kratzer und Verfärbungen

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

6. Zubehör

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist optimal auf diese Pfanne 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

7. 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.



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.

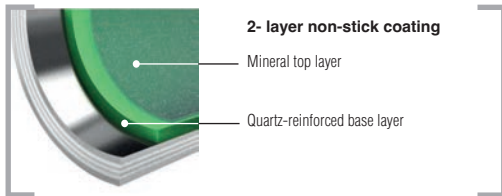
PANS VULCANO PURE

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 and frying enjoyment, observe the notices below.

Material

- Multi-ply material
- Heat conductivity from the bottom up to the rim
- Inner layer in stainless steel 18/10
- Triple aluminium core
- Outer layer in induction-compatible 18/0 stainless steel
- **VULCANO PURE** Mineral-based non-stick coating, PFAS-free

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 underneath the letters "p", "r", and "i".

1. Prior to the first use

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

2. Notices for use



Risk of burns! The body of the pan in particular becomes hot during use. Only touch the pan by the handles. During longer cooking time or when used in the oven metallic handles and side handles can become hot. Use our SPRING GRIPS potholders or gloves.

- Place the hot pan on adequately heat-resistant surfaces only.
- To ensure that the pan does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- The pan is suitable for all hob types, including induction. Use only $\frac{1}{2}$ of the maximum power for induction. Also follow the instructions for use of your stove.
- For a longer life of the non-stick coating, we recommend the use of kitchen utensils made of sufficiently heat-resistant soft plastics, silicone or wood, as well as not cutting in the pan.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the pan to save energy and to activate the pot recognition of the hob.
- Choose the size of the pan appropriately to the quantity to be prepared.
- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the pan.
- 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.

3. Notices for frying

- Add an adequate amount of heat-resistant grease to the empty pan.
- 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 by the cold food, 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.

4. Cleaning and care

- Allow the pan to cool down.
- Clean the pan using warm water, a mild detergent and a soft sponge or a soft brush. To maintain a long life and the high non-stick effect, we recommend not to clean it in the dishwasher.
- In case of stubborn residues, let these soak and remove them with a soft sponge or a soft brush.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Rub the inner side of the pan with a little cooking oil at regular intervals.
- Always dry off the pan thoroughly before storage.

5. Scratches and discolouring

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

6. Accessories

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

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

7. Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use, 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.



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.

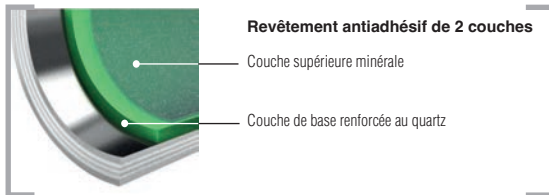
POÊLES VULCANO PURE

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 et de rôtissage pour longtemps, respectez les consignes qui suivent.

Matériel

- Matériau multicouche
- Conductivité thermique du fond jusque dans le bord
- Couche intérieure en acier inoxydable 18/10
- Triple noyau en aluminium
- Couche extérieure en acier inoxydable 18/0 adapté à l'induction
- **VULCANO PURE** Revêtement antiadhésif à base minérale, sans PFAS



Spring

1. Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez la poêle à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincez-la ensuite à l'eau claire et essuyez-la soigneusement pour sécher.
- Votre poêle est maintenant prête à être utilisée.

2. Consignes d'utilisation



Risque de brûlures ! Le corps de la poêle, en particulier, devient chaud pendant l'utilisation. Saisissez la poêle uniquement par les manches. Des poignées métalliques et des poignées latérales peuvent chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé et lors de l'utilisation au four. Utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.

- Ne placez la poêle chaude que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- 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.
- 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.
- Pour une plus longue durée de vie du revêtement antiadhésif, nous recommandons l'utilisation d'ustensiles de cuisine en plastique souple suffisamment résistants à la chaleur, en silicone ou en bois, ainsi que de ne pas couper dans la poêle.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond de la poêle, afin d'économiser de l'énergie et d'activer la détection de récipient de la cuisinière.
- Adaptez la taille de la poêle à la quantité à préparer.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière que les flammes ne dépassent pas le fond de la poêle.

- 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.

3. Consignes pour le rôtissage

- Versez suffisamment de graisse résistante à la cuisson dans la poêle vide.
- 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 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.
- 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.

4. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Lavez la poêle à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux et une éponge ou brosse souple. Afin de garantir une longue durée de vie et un effet antiadhésif élevé, nous recommandons de renoncer au nettoyage au lave-vaisselle.
- En présence de salissures tenaces, laissez ceux-ci tremper et enlevez-les avec une éponge ou brosse souple.
- Évitez l'utilisation d'éponges grattantes, d'objets coupants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses abrasives ou de produits nettoyants agressifs.
- Essuyez l'intérieur de la poêle régulièrement avec un peu d'huile de cuisson.
- Rangez toujours la poêle parfaitement séchée.

5. Rayures et décolorations

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

6. Accessoires

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils sont parfaitement adaptés à la poêle.

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

7. 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.



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.

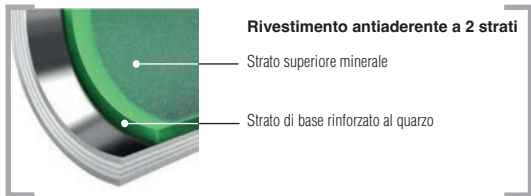
PADELLE VULCANO PURE

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 questa padella vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

Materiale

- Materiale multistrato
- Conduttività termica dal fondo al bordo
- Strato interno in acciaio inossidabile 18/10
- Nucleo triplo in alluminio
- Strato esterno in acciaio inossidabile 18/0 adatto per induzione
- **VULCANO PURE** Rivestimento antiaderente a base minerale, senza PFAS



Spring

1. Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare la padella con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquarla con acqua pulita e asciugarla accuratamente.
- La padella ora è pronta per essere usata.

2. Avvertenze per l'uso



Rischio di ustioni! In particolare, il corpo della padella si scalda durante l'uso. Toccare la padella solo nei manici. Manici metallici e manici laterali possono diventare caldi nella cottura prolungata o nell'uso in forno. Utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.

- Riporre la padella calda solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta in modo che la padella non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.

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 cottura.

- Per una maggiore durata del rivestimento antiaderente si consiglia di utilizzare utensili da cucina in plastica morbida, sufficientemente resistente al calore, silicone o legno e di non tagliare in padella.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della padella, in modo da risparmiare energia e da attivare il riconoscimento pentola del fornello.
- Le dimensioni della padella devono essere proporzionate rispetto alla quantità di cibo da preparare.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della padella.

- Per impedire che vengano fatte cadere involontariamente, i manici lunghi non devono sporgere oltre al piano di cottura.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo la padella vuota.

3. Avvertenze per la preparazione di arrostiti

- Mettere nella padella vuota una sufficiente quantità di grasso resistente al calore.
- Riscaldare solamente fino alla temperatura richiesta (ca. 180 °C) 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'arrostito e una crosticina saporita.
- Girare l'arrostito solamente quando si stacca 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.

4. Pulizia e cura

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare la padella con acqua calda, un detersivo delicato e una spugna o spazzola morbida. Per mantenere una lunga durata e un elevato effetto antiaderente, si consiglia di non lavarla in lavastoviglie.
- In presenza di sporco ostinato lasciarlo la padella in ammollo e rimuoverlo con una spugna o spazzola morbida.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzole o detersivi abrasivi.
- Strofinare periodicamente l'interno della padella con un po' d'olio da cucina.
- Conservare la padella sempre ben asciutta.

5. Graffi e alterazioni cromatiche

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

6. Accessori

Usare solamente gli accessori originali, in quanto sono gli unici studiati ad hoc per questa padella.

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

7. 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.



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.

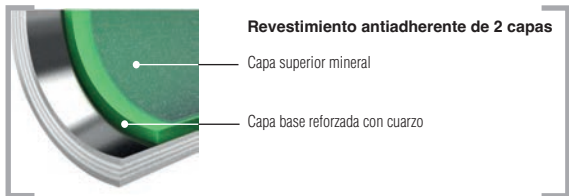
SARTENES VULCANO PURE

INSTRUCCIONES DE USO

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

Material

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

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 underneath the letters "p", "r", and "i".

1. Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie la sartén con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuáguela con agua clara y séquela cuidadosamente.
- Ahora, su sartén está lista para su uso.

2. Indicaciones para el uso



¡Peligro de quemaduras! El cuerpo de la sartén en particular se calienta durante el uso. Toque la sartén sólo por los mangos. Los mangos metálicos y los mangos laterales pueden calentarse durante una cocción prolongada o el uso en el horno. Utilice nuestros guantes de cocina o manoplas SPRING GRIPS.

- Coloque la sartén caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la sartén no se sobrecaliente o no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.
- 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.
- Para una mayor duración del revestimiento antiadherente, recomendamos sin embargo el uso de utensilios de cocina hechos de plástico blando suficientemente resistente al calor, silicona o madera, así como no cortar en la sartén.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la sartén para ahorrar energía y activar la detección de olla de la cocina.
- Ajuste el tamaño de la sartén a la cantidad que quiera preparar.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la sartén.
- 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.
- Coloque la sartén caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.

3. Indicaciones para asar

- Ponga suficiente grasa resistente al calor en la sartén vacía.
- Caliente la grasa solo a la temperatura requerida (ca. 180 °C) y añada el alimento en porciones a la sartén para que ella 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 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.

4. Limpieza y cuidado

- Deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Limpieza la sartén con agua caliente, un detergente suave y una esponja o un cepillo blandos. Para mantener una larga vida útil y el alto efecto antiadherente, recomendamos no limpiarla en el lavavajillas.
- En caso de suciedad resistente, deje remojarla en agua y elimínela con una esponja o un cepillo blandos.
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Frote el interior de la sartén con un poco de aceite de cocina a intervalos regulares.
- Guarde la sartén siempre bien seca.

5. Arañazos y decoloraciones

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

6. Accesorios

Utilice solo accesorios originales. Estos se adaptan perfectamente a la sartén.

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

7. 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.



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. Designgericht 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.

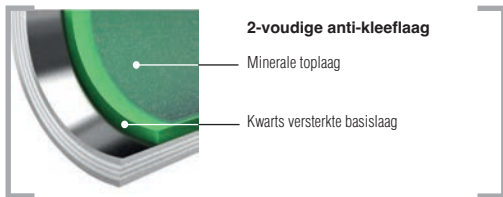
PANNEN VULCANO PURE

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 kook- of bakplezier de onderstaande aanwijzingen in acht.

Materiaal

- Meerdere lagen materiaal
- Perfecte warmtegeleiding vanuit de bodem tot aan de bovenrand
- Binnenzijde van 18/10 roestvast edelstaal
- Drievoudige aluminiumkern
- Buitenzijde van 18/0 roestvast edelstaal, geschikt voor inductie
- **VULCANO PURE** Anti-kleeflaag op minerale basis, PFAS-vrij



Spring

1. Vóór het eerste gebruik

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

2. Aanwijzingen voor het gebruik



Verbrandingsgevaar! Vooral het panbody wordt heet tijdens het gebruik. Raak de pan alleen aan bij de handgrepen. Metalen grepen en zijgrepen kunnen bij een langere kooktijd of bij gebruik in de oven warm worden. Gebruik onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.

- Zet de hete pan uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pan niet oververhit raakt of onopgemerkt droog kookt.
- Deze pan is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie. Gebruik voor inductie alleen $\frac{2}{3}$ van het opgegeven maximale vermogen. Neem daarbij ook de gebruiksaanwijzingen van uw fornuis in acht.
- Voor een langere levensduur van de anti-kleeflaag adviseren wij het gebruik van keukengerei van voldoende hittebestendige, zachte kunststof, siliconen of hout, en om niet in de pan te snijden.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van de pan om energie te besparen en de herkenning van de pan door het fornuis te activeren.
- Stem de maat van de pan af op de te bereiden hoeveelheid.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlam punten niet onder de bodem van de pan uitkomen.

- Laat lange stelen niet over het fornuis uitsteken 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.

3. Aanwijzingen voor het braden

- Doe voldoende hoog verhitbaar vet in de lege pan.
- Verhit dit enkel tot de benodigde temperatuur (ca. 180 °C) 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.
- 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.

4. Reiniging en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voor de reiniging.
- Reinig de pan met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons of zachte borstel. Om een lange levensduur en het hoge anti-kleef effect te behouden, raden we aan om de pan niet in de vaatwasser te reinigen.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling deze inweken en verwijder het daarna met een zachte spons of zachte borstel.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Wrijf de binnenkant van de pan regelmatig in met wat bakolie.
- Droog de pan altijd goed af voor het opbergen.

5. Krassen en verkleuringen

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

6. Accessoires

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

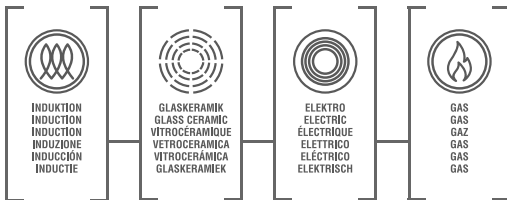
7. Disclaimer

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



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