

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

BRÄTER
CULINAR

Spring



BRÄTER CULINAR

GEBRAUCHSANWEISUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben. Die erstklassige Verarbeitung und hochwertige Materialien werden höchsten Ansprüchen gerecht. Für langlebigen Kochgenuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

1. Vor dem ersten Gebrauch

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

2. Hinweise für den Gebrauch



Verbrennungsgefahr! Der Bräter wird im Gebrauch heiß. Verwenden Sie unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.

- Stellen Sie den heißen Bräter nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Der Bräter ist nicht für den Gebrauch auf dem Herd oder Grill geeignet.
- Für eine längere Lebensdauer der Antihftbeschichtung empfehlen wir den Einsatz von Küchenhilfen aus ausreichend hitzebeständigem, weichem Kunststoff, Silikon oder Holz, sowie nicht im Bräter zu schneiden.

3. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie den Bräter vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie den Bräter 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 des Bräters in regelmäßigen Abständen mit etwas Speiseöl ein.
- Bewahren Sie den Bräter stets gut abgetrocknet auf.

4. 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 Antihafbeschichtung und / oder der Außenseite auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Backergebnis. Abhängig von der Nutzungsintensität können im Laufe der Zeit Kratzer auf der Antihafbeschichtung auftreten, die jedoch die Antihafwirkung nicht beeinträchtigen.

5. Garantie

Bei der Herstellung dieses Bräters kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie den Bräter in den Händen halten können, wird er strengen Qualitätskontrollen sowie einer sorgfältigen Endprüfung unterzogen. Daher gewährt Spring International GmbH Ihnen eine 5-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung (1 Jahr im Gastronomieinsatz).

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort den Bräter zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Das fehlerhafte Produkt wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, den defekten Bräter durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren.

Ihre gesetzlichen Rechte bei Mängeln werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

Die detaillierten Garantiebedingungen finden Sie unter www.spring.ch.

6. 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

ROASTING
PAN
CULINAR

Spring



ROASTING PAN CULINAR

INSTRUCTIONS FOR USE

Thank you for having chosen a product made by SPRING. The first-class workmanship and high-quality materials meet the highest demands. For long-lasting cooking enjoyment, observe the notices below.

1. Prior to the first use

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

2. Notices for use



Risk of burns! The roasting pan becomes hot during use. Use our SPRING GRIPS potholders or gloves.

- Place the hot roasting pan on adequately heat-resistant surfaces only.
- The roasting pan is not suitable for use on the stove or grill.
- 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 roasting pan.

3. Cleaning and care

- Allow the roasting pan to cool down before cleaning it.
- Clean the roasting 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 roasting pan with a little cooking oil at regular intervals.
- Always dry off the roasting pan thoroughly before storage.

4. 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 exterior side can occur. They do not impair the function or the baking result. 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.

5. Guarantee

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this roasting pan according to the latest technology. The roasting pan is subject to strict quality control and a careful final inspection before it reaches you. Therefore, Spring International GmbH grants a 5-year guarantee on the fault-free function, material characteristics and workmanship (1 year if it is used professionally).

In case of a guarantee claim, contact your specialty dealer and submit the roasting 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 roasting pan with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product.

This guarantee does not affect your statutory rights in the event of defects.

Further claims for property damage or personal injury are excluded.

The detailed guarantee conditions can be found at www.spring.ch.

6. 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.

QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

BRAISIÈRE
CULINAR

Spring



BRAISIÈRE CULINAR

MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING. Le traitement haut de gamme et des matériaux de qualité supérieure répondent aux exigences les plus sévères. Pour avoir le plaisir de cuisson pour longtemps, respectez les consignes qui suivent.

1. Avant la première utilisation

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

2. Consignes d'utilisation



Risque de brûlures ! La braisière devient chaude pendant l'utilisation. Utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.

- Ne placez la braisière chaude que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- La braisière n'est pas appropriée pour l'utilisation sur la cuisinière ou le barbecue.
- Pour une plus longue durée de vie du revêtement antiadhésif, nous recommandons néanmoins 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 braisière.

3. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir la braisière avant de la nettoyer.
- Lavez la braisière 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 braisière régulièrement avec un peu d'huile de cuisson.
- Rangez toujours la braisière parfaitement séchée.

4. Rayures et décolorations

Au 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 à l'extérieur peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni le résultat de la cuisson. 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.

5. Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de cette braisière, 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, la qualité des matériaux et le traitement (1 an pour l'utilisation dans la gastronomie).

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui la braisière 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 braisière défectueuse par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit.

Cette garantie n'affecte pas vos droits légaux en cas de défauts.

Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

Les conditions de garantie détaillées peuvent être consultées sur www.spring.ch.

6. 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

BRASIERA
CULINAR

Spring



BRASIERA CULINAR

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 brasiera vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

1. Prima del primo utilizzo

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

2. Avvertenze per l'uso



Rischio di ustioni! La brasiera si scalda durante l'uso. Utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.

- Riporre la brasiera calda solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- La brasiera non è appropriata per l'uso sul fornello o sul grill.
- Per una maggiore durata del rivestimento antiaderente si consiglia di utilizzare utensili da cucina in plastica morbida, sufficientemente resistenti al calore, silicone o legno e di non tagliare nella brasiera.

3. Pulizia e cura

- Lasciare raffreddare la brasiera prima di pulirla.
- Lavare la brasiera 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 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 brasiera con un po' d'olio da cucina.
- Conservare la brasiera sempre ben asciutta.

4. Graffi e scoloramenti

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 degli scolorimenti del rivestimento antiaderente e/o della superficie esterna, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura. A seconda dell'intensità d'uso, nel tempo possono apparire dei graffi sul rivestimento antiaderente, ma questi non compromettono l'effetto antiaderente.

5. Garanzia

Nella fabbricazione di questa brasiera sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne. Prima di poter tenerla in mano la brasiera 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 (1 anno per uso in gastronomia).

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando la brasiera unitamente allo scontrino d'acquisto originale. Il prodotto difettoso sarà riparato o sostituito, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare la brasiera difettosa con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto.

I vostri diritti legali in caso di difetti non sono limitati da questa garanzia.

Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

Le condizioni di garanzia dettagliate sono disponibili sul sito www.spring.ch.

6. 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

RUSTIDERA
CULINAR

Spring



RUSTIDERA CULINAR

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.

1. Antes del primer uso

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

2. Indicaciones para el uso



¡Peligro de quemaduras! La rustidera se calienta durante el uso. Utilice nuestros guantes de cocina o manoplas SPRING GRIPS.

- Coloque la rustidera caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- La rustidera no es apta para su uso en la cocina o la barbacoa.
- 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 rustidera.

3. Limpieza y cuidado

- Deje enfriar la rustidera antes de limpiarla.
- Limpie la rustidera 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 rustidera con un poco de aceite de cocina a intervalos regulares.
- Guarde la rustidera siempre bien seca.

4. Arañazos y decoloraciones

Durante el uso, 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 la parte exterior. Estas no afectan ni al funcionamiento, ni al resultado de horneado. 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.

5. Garantía

En la fabricación de esta rustidera 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 (1 año en uso en la gastronomía).

Para hacer valer su garantía, dirijase a su distribuidor especializado entregando la rustidera 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 rustidera defectuosa por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto.

La garantía no limita sus derechos legales en caso de defectos.

Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

Encontrará las condiciones detalladas de la garantía en www.spring.ch.

6. 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

BRAADSELE
CULINAR

Spring



BRAADSLEDE CULINAR

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 bakplezier de onderstaande aanwijzingen in acht.

1. Vóór het eerste gebruik

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

2. Aanwijzingen voor het gebruik



Verbrandingsgevaar! De braadslede wordt heet tijdens het gebruik. Gebruik onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.

- Zet de hete braadslede uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- De braadslede is niet geschikt voor gebruik op het fornuis of de barbecue.
- Voor een langere levensduur van de anti-kleeflaag adviseren wij het gebruik van keukengerie van voldoende hittebestendige, zachte kunststof, siliconen of hout, en om niet in de braadslede te snijden.

3. Reiniging en onderhoud

- Laat de braadslede afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de braadslede 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 braadslede niet in de vaatwasser te reinigen.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling deze inweken en verwijder deze 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 braadslede regelmatig in met wat bakolie.
- Droog de braadslede altijd goed af voor het opbergen.

4. 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 buitenkant optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het bakresultaat. 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.

5. Garantie

Bij de fabricage van deze braadslede worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over de braadslede 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 (1 jaar voor gebruik in de professionele gastronomie).

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar de braadslede 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 braadslede door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen.

Uw wettelijke rechten in geval van defecten worden niet beperkt door deze garantie.

Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

De gedetailleerde garantievoorzwaarden zijn te vinden op www.spring.ch.

6. 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.