

PROFESSIONELLE  
GASTRONOMIE-QUALITÄT

# SAUCEN- WÄRMER- GARNITUR CRISTAL

**Spring**

GEBRAUCHSANWEISUNG



INDUKTION  
INDUCTION  
INDUCTION  
INDUZIONE  
INDUCCION  
INDUCTIE



GLASKERAMIK  
GLASS CERAMIC  
VETRO CERAMIQUE  
VETRO CERAMICA  
GLASKERAMEK



ELECTRO  
ELECTRIC  
ELECTRIQUE  
ELECTRICO  
ELEKTRISCH



GAS  
GAS  
GAZ  
GAS  
GAS  
GAS

**10**

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



SPÜLMASCHINE  
DISHWASHER  
LAVE-VAISSELLE  
LAVASTOVIGLE  
LAVAVÄSKLAS  
VAATWASSER



## PHILOSOPHIE

SPRING hat sich mit ganzem Herzen dem Genuss verschrieben!

Kochen ist ein Fest für die Sinne, emotionale Leidenschaft, Geselligkeit und bringt das Besondere auch ins Alltägliche. Das perfekte Ergebnis erfordert die besten Zutaten – hochwertige und exklusive Lebensmittel verdienen die beste Zubereitung – mit SPRING.

Ihr Maßstab: Unsere Passion!

Designer und Techniker entwickeln mit anerkannten Spitzenköchen aus aller Welt die Werkzeuge für Ihre gehobene Küche und den Genuss bei Tisch. Designorientierte Gestaltung, Ergonomie und Alltagstauglichkeit sind die Voraussetzungen. Die Auswahl hervorragender Materialien sowie die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau gehören dazu.

Alles für Ihren Genuss – und das seit 1946.

Die Küche liebt SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# SAUCENWÄRMER-GARNITUR CRISTAL

Erfrischend klar in der Form und keinem Modetrend folgend, setzt das Kochgeschirr aus der Kollektion CRISTAL seit über 30 Jahren Maßstäbe in der Küche. Dank der ansprechenden Optik und des zeitlosen Designs präsentieren Sie die Speisen ganz stilecht auch am Tisch.

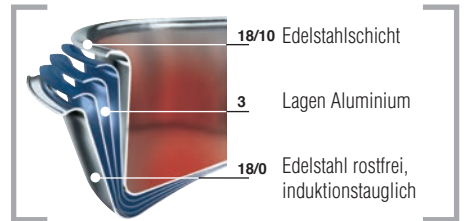
**Spring**

## 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.

## Material

- Mehrschichtmaterial
- Wärmeleitfähigkeit vom Boden bis in die Topfwand
- Edelstahlschicht 18/10 innen
- Dreifacher Aluminiumkern
- Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0



## Eigenschaften



Geschlossener Topf- und Schüttrand



Stabile Griffkonstruktion

## Vor dem ersten Gebrauch

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

## Hinweise für den Gebrauch



- Lassen Sie Kerzen nicht unbeaufsichtigt brennen!
  - Halten Sie brennende Kerzen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren!
  - Lassen Sie Kerzen nicht auf oder in der Nähe von leicht entflammaren Gegenständen brennen!
  - Vermeiden Sie Zugluft!
- 
- Setzen Sie die Kerze immer in den Halter und diesen in die Vertiefung im Rechaud ein.
  - Verwenden Sie ausschließlich den dazugehörigen Topf. Dieser garantiert einen sicheren Stand auf dem Rechaud.
  - Benutzen Sie die Saucenwärmer-Garnitur ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Warmhalten, Aufwärmen und Zubereiten von Saucen oder Dips.
  - Dieser Saucenwärmer ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet, abhängig vom Mindestdurchmesser der Herd-Topferkennung.
  - Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht, um die Topferkennung des Herdes zu aktivieren.
  - Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Topfes hinausreichen.
  - Metallische Stiele, Seitengriffe und Deckelgriffe können bei längerem Gebrauch heiß werden. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.
  - Nehmen Sie leeres Kochgeschirr unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd/Rechaud herunter.
  - Stellen Sie heißes Kochgeschirr nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
  - Bewahren Sie stark säure- oder salzhaltige Lebensmittel nicht im Kochgeschirr auf.

## Reinigung

- Der Saucenwärmer ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch die schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Durch die Reinigung in der Spülmaschine kann Flugrost von anderen Gegenständen übertragen werden. Entfernen Sie diesen umgehend.
- Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen und entfernen sie mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste. Verwenden Sie bei Bedarf ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte gemäß den dort beschriebenen Anwendungshinweisen.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Bewahren Sie den Saucenwärmer stets gut abgetrocknet auf.

## Verfärbungen

Abhängig von verschiedenen Faktoren, wie dem Kalkgehalt im Wasser, der Zubereitung bestimmter Saucen, dem Einsatz bestimmter Reinigungsmittel, können Verfärbungen auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Kochergebnis. Leichte Kalkflecken können mit einer Lösung aus Essig und Wasser oder mit Zitronensäure entfernt werden. Andere Verfärbungen können Sie mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte entfernen. Beachten Sie die dort beschriebenen Anwendungshinweise.

## Ersatzteile

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist optimal auf diesen Saucenwärmer 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](http://www.spring.ch)

E-Mail: [service@spring.ch](mailto:service@spring.ch)

## **Garantie**

Bei der Herstellung dieses Kochgeschirrs kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie das Kochgeschirr in den Händen halten können, wird es strengen Qualitätskontrollen sowie einer sorgfältigen Endprüfung unterzogen. Daher gewährt Spring International GmbH Ihnen eine 10-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Kochgeschirr zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Kochgeschirr 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](http://www.spring.ch).

## **Haftungsausschluss**

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.



PROFESSIONAL  
GASTRONOMY QUALITY

# SAUCE WARMER SET CRISTAL

# Spring

OPERATING INSTRUCTIONS



INDUKTION  
INDUCTION  
INDUZIONE  
INDUCCION  
INDUCTIE



GLASKERAMIK  
GLASS CERAMIC  
VETRO CERAMIQUE  
VETRO CERAMICA  
GLASKERAMEK



ELECTRO  
ELECTRIC  
ELECTRIQUE  
ELETTRICO  
ELEKTRISCH




GAS  
GAS  
GAZ  
GAS  
GAS

10

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



SPÜLMASCHINE  
DISHWASHER  
LAVE-VAISSELLE  
LAVASTOVIGLE  
LAVAVAJUULAS  
VAATWASSER



## PHILOSOPHY

SPRING is wholeheartedly dedicated to culinary enjoyment!

Cooking is a feast for the senses, emotional passion, conviviality and brings the special into everyday life. The perfect result requires the best ingredients – high-quality and selected food deserves the best preparation – with SPRING.

Your benchmark: Our passion!

Designers and technicians work with renowned top chefs from all over the world to develop the tools for your sophisticated cuisine and enjoyment at the table. Design-oriented forming, ergonomics and suitability for everyday use are the requirements. The selection of excellent materials and careful production at the highest technological level are part of this.

Everything for your culinary enjoyment – since 1946.

The kitchen loves SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# SAUCE WARMER SET CRISTAL

Refreshingly clear in form and not following any fashion trend, the cookware from the CRISTAL collection has been setting standards in the kitchen for over 30 years. Thanks to the appealing look and timeless design, you can present your food in style even at the table.

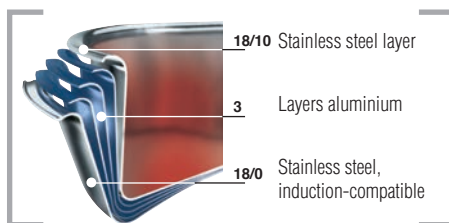
The logo for the brand 'Spring' is displayed in white text on a red rectangular background. The letter 'i' in 'Spring' has a dot, and the 'g' has a tail that loops back under the 'n'.

## Operating instructions

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

## Material

- Multi-ply material
- Heat conductivity from the bottom to the wall of the pot
- 18/10 stainless steel layer inside
- Triple aluminium core
- Outside layer made of induction-compatible 18/0 stainless steel



## Characteristics



Closed pot and pouring rim



Robust handle construction

## Prior to the first use

- Remove all packaging material.
- Clean all parts using warm water and a mild detergent. Then, rinse off with clear water and dry off carefully.
- Your sauce warmer is now ready for use.

## Notices for use



- Do not leave burning candles unattended!
  - Keep burning candles out of reach of children and pets!
  - Do not let candles burn on or near easily flammable objects!
  - Avoid draught!
- 
- Always insert the candle into the holder and afterwards into the recess of the warmer.
  - Only use the included pot. This guarantees a safe stand on the warmer.
  - Only use the sauce warmer set for the intended purpose of keeping warm, heating up and preparing sauces or dips.
  - This sauce warmer is suitable for all hob types, including induction, depending on the minimum diameter of the pot recognition of the hob.
  - Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the cookware to activate the pot recognition of the hob.
  - When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the pot.
  - Metallic handles, side and lid handles can become hot during longer use. Use our SPRING GRIPS potholders or gloves, if necessary.
  - Remove empty cookware from the hob/warmer immediately if it is switched on or still hot.
  - Place hot cookware on adequately heat-resistant surfaces only.
  - Do not store acidic or salty foods in the cookware.

## Cleaning

- The sauce warmer is dishwasher safe. However, we recommend a cleaning by hand with warm water and a mild detergent.
- When washed in the dishwasher, surface rust from other items can be passed on to the cookware. Remove it immediately.
- In case of stubborn residues, let these soak and remove them with a soft sponge or a soft brush. If necessary, use a commercially available cleaning agent for stainless steel products in accordance with the instructions for use given there.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Always dry off the sauce warmer thoroughly before storage.

## Discolouring

Depending on various factors, such as the lime content in the water, the preparation of certain sauces or the use of certain cleaning agents, discolouring can occur. It does not impair the function or cooking results. Minor scale spots can be removed with a solution of vinegar and water or with citric acid. Other discolouring can be removed with a commercially available cleaning agent for stainless steel products. Observe the application instructions described there.

## Spare parts

Use original accessories only. They are optimally suited for the sauce warmer.

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](http://www.spring.ch)

E-Mail: [service@spring.ch](mailto:service@spring.ch)

## **Guarantee**

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this cookware according to the latest technology. The cookware is subject to strict quality control and a careful final inspection before it reaches you. Therefore, Spring International GmbH grants a 10-year guarantee on the fault-free function, material characteristics and workmanship.

In case of a guarantee claim, contact your specialty dealer and submit the cookware 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 cookware 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](http://www.spring.ch).

## **Liability exclusion**

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.



QUALITÉ GASTRONOMIE  
PROFESSIONNELLE

# ENSEMBLE À CHAUFFE- SAUCE CRISTAL

**Spring**

MODE D'EMPLOI



INDUKTION  
INDUCTION  
INDUZIONE  
INDUZIONE  
INDUCTIE



GLASKERAMIK  
GLASS CERAMIC  
VETROKERAMICA  
VETROKERAMICA  
GLASKERAMEK



ELECTRO  
ELECTRIC  
ELECTRIQUE  
ELECTRICO  
ELEKTRISCH



GAS  
GAS  
GAZ  
GAS  
GAS



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



SPÜLMASCHINE  
DISHWASHER  
LAVE-VAISSELLE  
LAVASTOVIGLE  
LAVAVAJU LAS  
VAATWASSER



## PHILOSOPHIE

SPRING s'est consacré au plaisir de tout cœur !

La cuisine est une fête des sens, de la passion émotionnelle, de la convivialité et fait entrer le spécial dans la vie de tous les jours. Un résultat parfait nécessite les meilleurs ingrédients – des aliments de qualité et sélectionnés méritent la meilleure préparation – avec SPRING.

Votre mesure : Notre passion !

Des concepteurs et techniciens travaillent avec les plus grands chefs du monde entier pour développer les outils nécessaires à votre cuisine sophistiquée et à votre plaisir à table. Une conception axée sur le design, l'ergonomie et l'aptitude à l'usage quotidien sont les conditions essentielles. La sélection d'excellents matériaux et une production soignée au plus haut niveau technologique en font partie.

Tout pour votre plaisir – depuis 1946.

La cuisine adore SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# ENSEMBLE À CHAUFFE-SAUCE CRISTAL

D'une forme rafraîchissante et ne suivant aucune tendance de mode, la batterie de cuisine de la collection CRISTAL fait référence dans la cuisine depuis plus de 30 ans. Grâce à son apparence attrayante et à son design intemporel, vous pouvez présenter vos repas avec style, même à table.

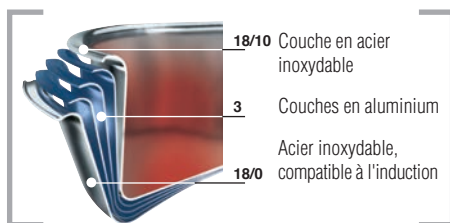
The logo for the brand 'Spring' is displayed in white text on a red rectangular background.

## 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.

## Matériel

- Matériau multicouche
- Conductivité thermique du fond jusque dans la paroi de la casserole
- Couche intérieure en acier inoxydable 18/10
- Triple noyau en aluminium
- Couche extérieure en acier inoxydable 18/0 adapté à l'induction



## Caractéristiques



Bord verseur et bord de casserole fermés



Structure de poignée robuste

## Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire et essuyez soigneusement pour sécher.
- Votre chauffe-sauce est maintenant prêt à être utilisé.

## Consignes d'utilisation

- Ne laissez pas des bougies allumées sans surveillance !
- Utilisez des bougies allumées uniquement hors de portée des enfants et des animaux domestiques !



- Ne laissez pas des bougies allumées sur ou à proximité d'objets facilement inflammables !
- Évitez des courants d'air !

- Insérez toujours la bougie dans le support et celui-ci dans la cavité du réchaud.
- N'utilisez que la casserole faisant partie de la livraison. Ceci garantit une position sûre sur le réchaud.
- N'utilisez le chauffe-sauce que dans le but prévu de maintenir au chaud, de réchauffer et de préparer des sauces ou des dips.
- Le chauffe-sauce convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse, en fonction du diamètre minimal nécessaire pour la détection de récipient de la cuisinière.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondante au diamètre du fond du récipient, afin d'activer la détection de récipient de la cuisinière.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière que les flammes ne dépassent pas le fond du récipient.
- Des poignées métalliques, des poignées latérales et celles du couvercle peuvent chauffer en cas d'utilisation prolongée. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.
- Retirez immédiatement les récipients de cuisson vides de la cuisinière allumée ou chaude / le réchaud allumé ou chaud.
- Ne placez des récipients de cuisson chauds que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- Ne gardez pas d'aliments fortement acides ou salés dans les récipients de cuisson.

## Nettoyage

- Le chauffe-sauce est lavable au lave-vaisselle. Toutefois, nous recommandons un lavage à la main, à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.
- En cas de nettoyage dans le lave-vaisselle, de fines couches de rouille peuvent être transmises par d'autres objets. Éliminez-les immédiatement.
- En présence de salissures tenaces, laissez ceux-ci tremper et enlevez-les avec une éponge ou brosse souple. Si nécessaire, utilisez un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour les produits en acier inoxydable conformément aux instructions d'utilisation qui y sont décrites.
- Évitez l'utilisation d'éponges grattantes, d'objets coupants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses abrasives ou de produits nettoyants agressifs.
- Rangez toujours le chauffe-sauce parfaitement séché.

## Décolorations

En fonction de différents facteurs, comme la teneur en calcaire de l'eau, la préparation de certains sauce ou l'utilisation de certains produits nettoyants, des décolorations peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni les résultats de cuisson. Les légères taches de calcaire peuvent être éliminées avec une solution à base de vinaigre et d'eau ou avec de l'acide citrique. Vous pouvez éliminer d'autres décolorations avec un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour les produits en acier inoxydable. Respectez les consignes d'utilisation qui y sont décrites.

## Pièces de rechange

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils sont parfaitement adaptés au chauffe-sauce.

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](http://www.spring.ch)

E-Mail : [service@spring.ch](mailto:service@spring.ch)

## Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de cette gamme de casseroles, 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 qualité sévères, ainsi qu'un contrôle final minutieux. Par conséquent, Spring International GmbH vous offre une garantie de 10 ans sur le fonctionnement, la qualité des matériaux et le traitement.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit accompagné du ticket de caisse d'origine. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le produit défectueux par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit.

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](http://www.spring.ch).

## 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.



QUALITÀ GASTRONOMIA  
PROFESSIONALE

# SET DI SCALDA SALSE CRISTAL

# Spring

ISTRUZIONI PER L'USO



INDUKTION  
INDUCTION  
INDUZIONE  
INDUCCION  
INDUCTIE



GLASKERAMIK  
GLASS CERAMIC  
VITROCERAMIQUE  
VITROCERAMICA  
VITROCERAMICA  
GLASKERAMEK



ELECTRO  
ELECTRIC  
ELECTRIQUE  
ELECTRICO  
ELEKTRISCH




GAS  
GAS  
GAZ  
GAS  
GAS

10

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



SPÜLMASCHINE  
DISHWASHER  
LAVE-VAISSELLE  
LAVASTOVIGLE  
LAVAVÄSKILAS  
VAATWASSER



## 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.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# SET DI SCALDA SALSE CRISTAL

Rinfrescanti e chiari nella forma e non seguendo alcuna tendenza di moda, le pentole della collezione CRISTAL sono da oltre 30 anni un punto di riferimento in cucina. Grazie all'aspetto accattivante e al design intramontabile, può presentare i vostri piatti con stile anche a tavola.

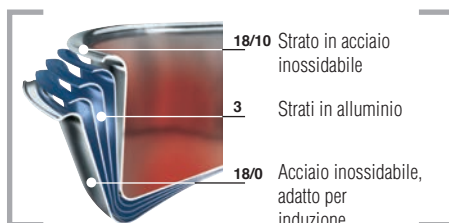
**Spring**

## 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 queste pentole vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

## Materiale

- Materiale multistrato
- Conduttività termica dal fondo alla parete della pentola
- Strato interno in acciaio inossidabile 18/10
- Nucleo triplo in alluminio
- Strato esterno in acciaio inossidabile 18/0 adatto per induzione



## Caratteristiche



Bordo della pentola e per scolare chiuso



Manico robusto

## Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- Lo scaldia salse è pronto per essere usato.

## Avvertenze per l'uso



- Non lasciare incustodite le candele accese!
  - Tenere le candele accese lontano dalla portata di bambini e animali domestici!
  - Non lasciare candele accese su o in vicinanza di oggetti facilmente infiammabili!
  - Evitare corrente d'aria!
- 
- Inserire sempre la candela nel supporto e inserire questo nell'incavo del rechaud.
  - Utilizzare solo l'apposita pentola. Solo questa garantisce una posizione sicura sul rechaud.
  - Utilizzare il set di scaldia salse solo per lo scopo previsto per il mantenimento in caldo, il riscaldamento e la preparazione di salse.
  - Lo scaldia salse è adatto per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione, a seconda del diametro minimo necessario per il riconoscimento pentola del fornello.
  - Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della pentola, in modo da attivare il riconoscimento pentola del fornello.
  - Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della pentola.
  - Manici metallici, manici laterali e manici di coperchio possono diventare caldi nell'uso prolungato. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.
  - Rimuovere immediatamente dal fornello/rechaud attivato o caldo le pentole vuote.
  - Riporre le pentole calde solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
  - Non conservare nella pentola alimenti acidi o salati.

## Pulizia

- Lo scaldia salse è adatto per il lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo il lavaggio delicato a mano con acqua calda e detersivo delicato.
- Per effetto del lavaggio in lavastoviglie gli oggetti possono essere contaminati dalla ruggine eventualmente presente sulle altre stoviglie lavate. Rimuovere immediatamente la ruggine.
- In presenza di sporco ostinato lasciarlo in ammollo e rimuoverlo con una spugna o spazzola morbida. Se necessario, utilizzare un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile secondo le istruzioni per l'uso ivi descritte.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detersivi abrasivi.
- Conservare lo scaldia salse sempre ben asciutto.

## Alterazioni cromatiche

A seconda di diversi fattori, come il contenuto di calcare dell'acqua, la preparazione di salse o l'impiego di certi detergenti possono comparire delle alterazioni cromatiche, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura. Le macchie di calcare più lievi possono essere rimosse con una soluzione di aceto e acqua oppure con acido citrico. Altre alterazioni cromatiche possono invece essere rimosse con un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile. Osservare le istruzioni per l'uso ivi descritte.

## Ricambi

Usare solamente gli accessori originali, in quanto sono gli unici studiati ad hoc per lo scaldia salse.

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

**Spring International GmbH**

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germania

[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

E-Mail: [service@spring.ch](mailto:service@spring.ch)

## Garanzia

Nella fabbricazione di queste pentole sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne. Prima di poter tenerle in mano le pentole sono state sottoposte a rigorosi controlli di qualità e ad un accurato test finale. Pertanto, Spring International GmbH concede una garanzia 10 anni sul perfetto funzionamento, sulla qualità dei materiali e sulla lavorazione.

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

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](http://www.spring.ch).

## 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.



CALIDAD GASTRONÓMICA  
PROFESIONAL

# JUEGO DE CALENTADOR DE SALSAS CRISTAL

# Spring

INSTRUCCIONES DE USO



INDUKTION  
INDUCTION  
INDUZIONE  
INDUCCION  
INDUCTIE



GLASKERAMIK  
GLASS CERAMIC  
VITROCÉRAMIQUE  
VITROCERAMICA  
GLASKERAMEK



ELECTRO  
ELECTRIC  
ÉLECTRIQUE  
ELETTRICO  
ELEKTRISCH



GAS  
GAS  
GAZ  
GAS  
GAS

10

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



SPÜLMASCHINE  
DISHWASHER  
LAVE-VAISSELLE  
LAVASTOVIGLE  
LAVAVAJILAS  
VAATWASSER



## FILOSOFÍA

¡Disfrute del placer de cocinar con SPRING!

Cocinar es una fiesta para los sentidos, una vía para canalizar nuestras emociones, la excusa perfecta para disfrutar en buena compañía y una forma de darle un toque especial a nuestro día a día. Para que el resultado sea perfecto, se necesitan los mejores ingredientes; los alimentos exclusivos de alta calidad merecen ser preparados con lo mejor de lo mejor: SPRING.

La clave: ¡nuestra pasión!

Especialistas en diseño y tecnología desarrollan junto con chefs de renombre de todo el mundo los utensilios que necesita en su cocina para poder disfrutar al máximo del placer de la comida. Los requisitos fundamentales son el diseño, la ergonomía y la idoneidad para el uso diario. A estos se suman la elección de materiales excelentes y una cuidadosa fabricación con el máximo nivel tecnológico.

Trabajamos para su satisfacción desde 1946.

La cocina prefiere SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# JUEGO DE CALENTADOR DE SALSAS CRISTAL

Con una forma refrescantemente clara y sin seguir ninguna tendencia de la moda, la batería de cocina de la colección CRISTAL ha estado marcando pautas en la cocina durante más de 30 años. Gracias a su atractiva apariencia y diseño atemporal, puede presentar su comida con estilo incluso en la mesa.

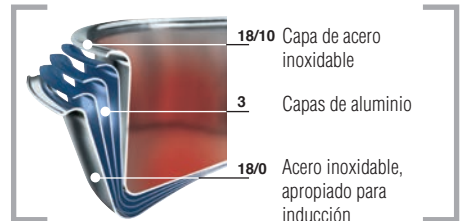
The logo for the brand 'Spring' is displayed in white text on a red rectangular background. The letter 'i' in 'Spring' has a dot, and the 'g' has a tail that loops back under the 'n'.

## 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 la pared de la olla
- Capa de acero inoxidable 18/10 en el interior
- Núcleo triple de aluminio
- Capa exterior de acero inoxidable 18/0 apto para la inducción



## Característica



Borde de olla y de vertido cerrado




Diseño de mango robusto

## Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie todas las piezas con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuáguelas con agua clara y séquelas cuidadosamente.
- Ahora, su calentador de salsas está listo para su uso.

## Indicaciones para el uso

- ¡No deje velas encendidas sin vigilancia!
  - ¡Mantenga las velas encendidas fuera del alcance de los niños y los animales domésticos!
  - ¡No encienda velas sobre o cerca de objetos fácilmente inflamables!
  - ¡Evite las corrientes de aire!
- 
- Siempre inserte la vela en el portavelas e introduzca esto la en la cavidad del soporte.
  - Utilice únicamente la olla suministrada. Esta garantiza un apoyo seguro en el soporte.
  - Utilice el juego de calentador de salsas únicamente para el fin previsto de mantener caliente, calentar y preparar salsas.
  - Este calentador de salsas es apto para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción, dependiendo del diámetro mínimo necesario para activar la detección de olla de la cocina.
  - Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la olla para activar la detección de olla de la cocina.
  - En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la olla.
  - Los mangos metálicos, los mangos laterales como estos de la tapa pueden calentarse durante un uso prolongado. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas de SPRING GRIPS.
  - Retire de inmediato la batería de cocina vacía de la estufa / del soporte encendida o caliente.
  - Coloque la batería de cocina caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
  - No guarde los alimentos con alto contenido de ácido o sal en la batería de cocina.

## Limpieza

- El calentador de salsas es apto para el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un detergente suave.
- A través de la limpieza en el lavavajillas se puede transferir óxido de otros objetos. Elimínelo de inmediato.
- En caso de suciedad resistente, deje que esta se ablande en agua. Si es necesario, utilice un agente de limpieza disponible comercialmente para productos de acero inoxidable. Tenga en cuenta las instrucciones de uso allí descritas.
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Guarde el calentador de salsas siempre bien seco.

## Decoloraciones

Dependiendo de diversos factores como el contenido de cal en el agua, la preparación de ciertas salsas o el uso de determinados detergentes, pueden producirse decoloraciones. Estas no afectan ni al funcionamiento de la batería de cocina, ni al resultado de la cocción. Las marcas de cal leves se pueden eliminar con una solución de vinagre y agua o ácido cítrico. Las decoloraciones de otros tipos se pueden eliminar con un agente de limpieza comercialmente disponible para productos de acero inoxidable. Tenga in cuenta las instrucciones de uso allí descritas.

## Piezas de repuesto

Utilice solo accesorios originales. Estos se adaptan perfectamente al calentador de salsas.

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](http://www.spring.ch)

E-Mail: [service@spring.ch](mailto:service@spring.ch)

## **Garantía**

En la fabricación de esta batería de cocina 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 10 años con respecto a su funcionamiento perfecto, la calidad del material y el acabado.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando la batería de cocina 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 batería de cocina 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](http://www.spring.ch).

## **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.

PROFESSIONELE  
GASTRONOMISCHE  
KWALITEIT

# SAUS- WARMER GARNITUUR CRISTAL

**Spring**

GEbruIKSAANWIJZING



INDUKTION  
INDUCTION  
INDUCTION  
INDUZIONE  
INDUCCION  
INDUCTIE



GLASKERAMIK  
GLASS CERAMIC  
VETRO CERAMIQUE  
VETRO CERAMICA  
VETRO CERAMICA  
GLASKERAMEK



ELECTRO  
ELECTRIC  
ELECTRIQUE  
ELECTRICO  
ELECTRICO  
ELEKTRISCH



GAS  
GAS  
GAZ  
GAS  
GAS  
GAS

**10**

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



SPÜLMASCHINE  
DISHWASHER  
LAVE-VAISSELLE  
LAVASTOVIGLE  
LAVAVAJILAS  
VAATWASSER



## 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.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# SAUSWARMER GARNITUUR CRISTAL

Een verrissende vormgeving in een tijdloos design, hiermee zet het kookgerei uit de CRISTAL-collectie al meer dan 30 jaar de norm in de keuken. Dankzij de chique uitstraling van het elegante ontwerp kunnen gerechten ook aan tafel in stijl worden gepresenteerd.

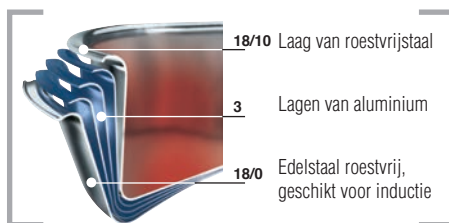
The logo for the brand 'Spring' is displayed in white text on a red rectangular background. The letter 'i' in 'Spring' has a dot above it.

## Gebruiksaanwijzing

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

## Materiaal

- Meerlagenmateriaal
- Perfecte warmtegeleiding vanuit de bodem door de wand tot aan de bovenrand
- Binnenzijde van 18/10 roestvast edelstaal
- Drievoudige aluminiumkern
- Buitenzijde van 18/0 roestvast edelstaal, geschikt voor inductie



## Productkenmerken



Gesloten pan- en gietrand



Stabiele greep constructie

## Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle het verpakkingsmateriaal.
- Reinig alle onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
- Uw sauswarmer is nu klaar voor gebruik.

## Aanwijzingen voor het gebruik

- Laat kaarsen niet zonder toezicht branden!
- Houd brandende kaarsen buiten het bereik van kinderen en huisdieren!
- Plaats brandende kaarsen nooit op of in de buurt van licht ontvlambare voorwerpen!
- Vermijd tocht!



- Steek de kaars altijd in de houder en steek deze in de uitsparing in de rechaud.
- Gebruik alleen de bijbehorende pan. Dit garandeert een veilige stand op de rechaud.
- Gebruik de sauswarmer set alleen voor het beoogde doel voor warmhouden, opwarmen en bereiden van sauzen of dipsauzen.
- Dit sauswarmer is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie, afhankelijk van de minimale diameter van de herkenning van de pan van het fornuis.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van de pan om de herkenning van de pan door het fornuis te activeren.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet onder de bodem van de pan uitkomen.
- Metalen grepen, zijgrepen en dekselgrepen kunnen bij een langer gebruik warm worden. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.
- Haal lege pannen direct van het ingeschakelde of hete fornuis / rechaud.
- Zet hete pannen uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Bewaar sterk zuur- of zouthoudende levensmiddelen niet in de pannen.

## Reiniging

- De sauswarmer mag worden gereinigd in de vaatwasmachine. Wij raden het echter aan om de pannen met warm water en een mild afwasmiddel met de hand af te wassen.
- Door de reiniging in de vaatwasser kan vliegroeft van andere voorwerpen worden overgedragen. Verwijder dit onmiddellijk.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling deze inweken en verwijder het daarna met een zachte spons of zachte borstel. Gebruik indien nodig een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van edelstaal roestvrij volgens de daar beschreven gebruiksaanwijzing.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de sauswarmer altijd goed af voor het opbergen.

## Verkleuringen

Afhankelijk van verschillende factoren, zoals het kalkgehalte in het water, de bereiding van bepaalde sauzen of het gebruik van bepaalde reinigingsmiddelen kunnen verkleuringen optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het kookresultaat. Lichte kalkvlekken kunnen met een oplossing van azijn en water of met citroenzuur worden verwijderd. Andere verkleuringen kunt u met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij edelstaal verwijderen.

## Reserveonderdelen

Gebruik uitsluitend originele accessoires. Deze zijn optimaal op de sauswarmer 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](http://www.spring.ch)

E-Mail: [service@spring.ch](mailto:service@spring.ch)

## Garantie

Bij de fabricage van deze pannen worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over de pannen kunt beschikken, worden deze aan strenge kwaliteitscontroles alsmede aan een grondige eindcontrole onderworpen. Daarom verleent Spring International GmbH 10 jaar garantie op een foutloze werking, een perfecte kwaliteit van het materiaal en een perfecte afwerking.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar de pan samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om 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.

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 garantievoorwaarden zijn te vinden op [www.spring.ch](http://www.spring.ch).

The logo for Spring International GmbH, featuring the word "Spring" in a white, stylized font with horizontal lines through the letters, set against a red rectangular background.

## 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.