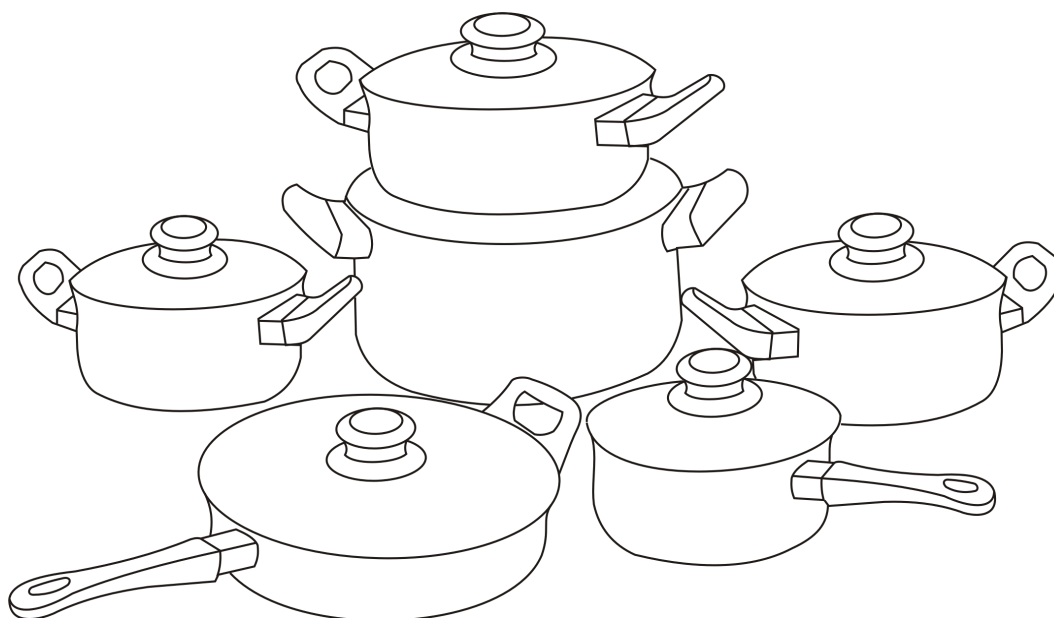


GB	COOKWARE SET, 12 PIECES	3
RUS	НАБОР ПОСУДЫ, 12 ПРЕДМЕТОВ.....	3
CZ	SADA NÁDOBÍ, 12 DÍLŮ	3
BG	КУХНЕНСКИ СЪДОВЕ, 12 ПРЕДМЕТА.....	3
PL	ZESTAW NACZYŃ, 12 PRZEDMIOTÓW.....	3
RO	SET DE VASE DE BUCATARIE 12 PARTI COMPONENTE	4
UA	НАБІР ПОСУДУ, 12 ПРЕДМЕТІВ	4
SCG	KOMPLET POSUĐA, 12 KOMADA.....	4
EST	KÖÖGINÕUDE KOMPLEKT, 12 ESET	4
LV	TRAUKU KOMPLEKTS 12 PRIEKŠMETI.....	4
LT	INDŲ 12 DAIKTŲ RINKINYS	5
H	EDÉNYKÉSZLET, 12 TÁRGY.....	5
KZ	ЫДЫС ТЕРІМІ, ЗАТТАРДЫҢ 12.....	5
D	KOCHGESCHIRR-SET, 12-TEILIG.....	5



GB DESCRIPTION

1. Saucepan 1.5 L (∅ 16 cm) with lid
2. Pot 1.5 L (∅ 16 cm) with lid
3. Pot 2.0 L (∅ 18 cm) with lid
4. Pot 3.0 L (∅ 20 cm) with lid
5. Pot 5.0 L (∅ 24 cm) with lid
6. Frying pan ∅ 24 cm with lid

CZ POPIS

1. Rendlík s poklicí 1.5 L (∅ 16 cm)
2. Hrnec s poklicí 1.5 L (∅ 16 cm)
3. Hrnec s poklicí 2.0 L (∅ 18 cm)
4. Hrnec s poklicí 3.0 L (∅ 20 cm)
5. Hrnec s poklicí 5.0 L (∅ 24 cm)
6. Pánev s poklicí ∅ 24 cm

PL OPIS

1. Czerpak z pokrywą 1.5 L (∅ 16 cm)
2. Rondel z pokrywą 1.5 L (∅ 16 cm)
3. Rondel z pokrywą 2.0 L (∅ 18 cm)
4. Rondel z pokrywą 3.0 L (∅ 20 cm)
5. Rondel z pokrywą 5.0 L (∅ 24 cm)
6. Patelnia z pokrywą ∅ 24 cm

UA ОПИС

1. Ківш з кришкою 1.5 л (∅ 16 см)
2. Каструля з кришкою 1.5 л (∅ 16 см)
3. Каструля з кришкою 2.0 л (∅ 18 см)
4. Каструля з кришкою 3.0 л (∅ 20 см)
5. Каструля з кришкою 5.0 л (∅ 24 см)
6. Скородода з кришкою ∅ 24 см

EST KIRJELDUS

1. Kopsik kaanega 1.5 L (∅ 16 cm)
2. Kastrul kaanega 1.5 L (∅ 16 cm)
3. Kastrul kaanega 2.0 L (∅ 18 cm)
4. Kastrul kaanega 3.0 L (∅ 20 cm)
5. Kastrul kaanega 5.0 L (∅ 24 cm)
6. Pann kaanega ∅ 24 cm

LT APRAŠYMAS

1. Kaušas su dangčiu 1.5 L (∅ 16 cm)
2. Puodas su dangčiu 1.5 L (∅ 16 cm)
3. Puodas su dangčiu 2.0 L (∅ 18 cm)
4. Puodas su dangčiu 3.0 L (∅ 20 cm)
5. Puodas su dangčiu 5.0 L (∅ 24 cm)
6. Keptuvė su dangčiu ∅ 24 cm

KZ СИПАТТАМА

1. Қақпақты ожау 1.5 л (∅ 16 см)
2. Қақпақты саған 1.5 л (∅ 16 см)
3. Қақпақты саған 2.0 л (∅ 18 см)
4. Қақпақты саған 3.0 л (∅ 20 см)
5. Қақпақты саған 5.0 л (∅ 24 см)
6. Қақпақты таба ∅ 24 см

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Ковш с крышкой 1.5 л (∅ 16 см)
2. Кастрюля с крышкой 1.5 л (∅ 16 см)
3. Кастрюля с крышкой 2.0 л (∅ 18 см)
4. Кастрюля с крышкой 3.0 л (∅ 20 см)
5. Кастрюля с крышкой 5.0 л (∅ 24 см)
6. Скородода с крышкой ∅ 24 см

BG ОПИСАНИЕ

1. Кана с капак 1.5 л (∅ 16 см)
2. Тенджера с капак 1.5 л (∅ 16 см)
3. Тенджера с капак 2.0 л (∅ 18 см)
4. Тенджера с капак 3.0 л (∅ 20 см)
5. Тенджера с капак 5.0 л (∅ 24 см)
6. Тиган с капак ∅ 24 см

RO DESCRIERE

1. Sosieră cu sarac 1.5 L (∅ 16 cm)
2. Castron cu sarac 1.5 L (∅ 16 cm)
3. Castron cu sarac 2.0 L (∅ 18 cm)
4. Castron cu sarac 3.0 L (∅ 20 cm)
5. Castron cu sarac 5.0 L (∅ 24 cm)
6. Tigaie de prăjit cu sarac ∅ 24 cm

SCG ОПИС

1. Мали лонац са поклопцем 1.5 L (∅ 16 см)
2. Лонац са поклопцем 1.5 L (∅ 16 см)
3. Лонац са поклопцем 2.0 L (∅ 18 см)
4. Лонац са поклопцем 3.0 L (∅ 20 см)
5. Лонац са поклопцем 5.0 L (∅ 24 см)
6. Тигањ са поклопцем ∅ 24 см

LV APRAKSTS

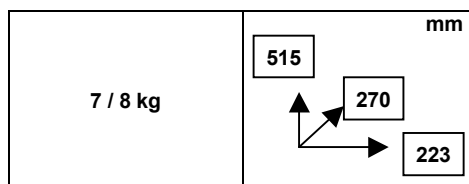
1. Kauss ar vāku 1.5 L (∅ 16 cm)
2. Katls ar vāku 1.5 L (∅ 16 cm)
3. Katls ar vāku 2.0 L (∅ 18 cm)
4. Katls ar vāku 3.0 L (∅ 20 cm)
5. Katls ar vāku 5.0 L (∅ 24 cm)
6. Panna ar vāku ∅ 24 cm

H LEÍRÁS

1. Serleg 1.5 L (∅ 16 cm) fedővel
2. Fazék 1.5 L (∅ 16 cm) fedővel
3. Fazék 2.0 L (∅ 18 cm) fedővel
4. Fazék 3.0 L (∅ 20 cm) fedővel
5. Fazék 5.0 L (∅ 24 cm) fedővel
6. Serpenyő ∅ 24 cm fedővel

D GARÄTEBESCHREIBUNG

1. Kochtopf mit Deckel 1.5 L (∅ 16 cm)
2. Topf mit Deckel 1.5 L (∅ 16 cm)
3. Topf mit Deckel 2.0 L (∅ 18 cm)
4. Topf mit Deckel 3.0 L (∅ 20 cm)
5. Topf mit Deckel 5.0 L (∅ 24 cm)
6. Bratpfanne mit Deckel ∅ 24 cm



GB INSTRUCTION MANUAL

This set is not suitable for cooking in ovens and microwave ovens.

EXTRA FEATURES OF YOUR COOKWARE SET

- You have purchased the cookware, which allows you cooking any food with a glass-ceramic, electric or gas cookers.
- This cookware is made of high-quality stainless steel, and easy in use and care.
- Special internal aluminum 3-layer design of the bottom promotes quick and uniform warming-up. It allows minimize cooking time, cooking with minimum amount of water and oil, thus promotes to save vitamins and minerals.
- All handles are of heat-resistant material, fixed firmly and do not heat up too much.
- This cookware is suitable for dishwashing machine.

CLEANING

- Before using for the first time as well as after each cooking wash cookware properly with hot soapy water.
- Do not use aggressive and abrasive agents.
- Do not cut products inside of utensils since it can damage their inner surfaces.
- Keep washed and dried cookware at clean and dark place.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Посуда не предназначена для использования в духовых шкафах и микроволновых печах.

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ПОСУДЫ

- Ваша новая кухонная посуда позволит Вам легко приготовить любое блюдо на стеклокерамической, электрической или газовой плите.
- Посуда изготовлена из высококачественной нержавеющей стали и требует минимального ухода.
- Особое трехслойное дно с внутренним слоем алюминия обеспечивает быстрый и равномерный прогрев, что ускоряет приготовление пищи, позволяет готовить с минимальным количеством воды и масла, тем самым способствует сохранению в ней витаминов и других ценных питательных веществ.
- Ручки изготовлены из термостойкого материала, надежно закреплены и практически не нагреваются.
- Посуду можно мыть в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА И УХОД

- Как перед первым применением, так и после каждого использования, посуду необходимо тщательно вымыть горячей водой с моющим средством.
- Чтобы не ухудшить внешний вид посуды, не используйте абразивные или агрессивные вещества.
- Не рекомендуется резать продукты внутри посуды – это может повредить ее поверхность.
- Храните вымытую сухую посуду в чистом темном месте.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ

Nepoužívejte nádobí v troubách na pečení a mikrovlnných troubách.

VÝHODY VAŠEHO NÁDOBÍ

- Vaše nové nádobí umožňuje snadnou přípravu jakéhokoliv pokrmu na sklokeramickém, elektrickém nebo plynovém sporáku.
- Nádobí je vyrobeno z ušlechtilé nerezavějící oceli a vyžaduje jen minimální obsluhu.
- Zvláštní sendvičové dno s vnitřní hliníkovou vrstvou zajišťuje rychlé a rovnoměrné ohřívání, což zrychluje přípravu pokrmů, umožňuje přípravu s minimálním množstvím vody a tuku, a proto zachovává vitamíny a další výživné látky.
- Úchyty jsou vyrobeny z teplovzdorné látky, jsou bezpečně upevněny a nepálí.
- Nádobí lze mýt v myčce.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prvním použitím a pak po každém použití je třeba nádobí pečlivě umýt teplou vodou s mycím prostředkem.
- Nepoužívejte brusné a útočné látky, abyste nezhoršili povrch nádobí.
- Nedoporučujeme krájení potravin uvnitř nádobí, mohlo by to poškodit jeho povrch.
- Skladujte umyté a suché nádobí v čistém a tmavém místě.

BG РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Съдовете не са предназначени за ползване във фурни или микровълнови печки.

ПРЕДИМСТВА НА ВАШИТЕ СЪДОВЕ

- С помощта на Вашите нови кухненски съдове Вие можете лесно да пригответе различни ястия на стеклокерамична, електрическа или газова печка.
- Съдовете са направени от висококачествена неръждаема стомана, затова изискват минимални грижи.
- Специално трипластово дъно с вътрешен алуминиев пласт осигурява бързо и равномерно затопляне, при това процесът на готвене става по-бърз, а количеството на използвани вода и олио е минимално. Всичко това помага за съхраняване на витамини и други полезни вещества на продукта.
- Дръжките са направени от термоустойчив материал, те са фиксирани добре и практически не се нагряват.
- Съдовете могат да се измият в съдомиялна машина.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Както преди първото използване, така и след всяко последващо, съдовете трябва да бъдат измити добре в топла вода с препарат.
- За да не се влоши външният вид на съдовете, не ползвайте драскащи или агресивни миялни препарати.
- Не се препоръчва да нарязвате продуктите вътре в съдовете – това може да развали повърхността им.
- Измити и подсушени съдове да се съхраняват в чисто и тъмно място.

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Naczynia nie nadają się do wykorzystania w piekarnikach oraz kuchenkach mikrofalowych.

ZALETY TWOICH NACZYŃ

- Za pomocą Twoich nowych naczyń kuchennych można łatwo przyrządzić dowolną potrawę na kuchence szklano-ceramicznej, elektrycznej lub gazowej.
- Naczynia wyprodukowane są ze stali nierdzewnej wysokiej jakości i potrzebują minimalnej obsługi.
- Specjalny trzywarstwowy spód z wewnętrzną warstwą aluminiową zapewnia szybkie i równomierne nagrzanie, co przyspiesza przyrządzenie jedzenia, umożliwia gotowanie z minimalną ilością wody i oleju, przyczyniając się w ten sposób do zachowania witamin i innych ważnych substancji odżywczych.
- Rączki wykonane są z materiału odpornego na nagłe zmiany temperatury, trwale zamocowane, praktycznie się nie grzeją.
- Naczynia nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

CZYSZCZENIE I OBSŁUGA

- Tak przed pierwszym wykorzystaniem, jak i po każdym użyciu należy starannie umyć naczynia za pomocą gorącej wody z dodatkiem środka myjącego.
- Żeby nie spowodować pogorszenia wyglądu naczyń, nie używaj substancji ściernych lub agresywnych.
- Nie zaleca się krojenia produktów wewnątrz naczyń – może to spowodować uszkodzenie powierzchni.
- Starannie umyte naczynia należy przechowywać w czystym ciemnym miejscu.

RO MANUAL DE UTILIZARE

Vasele nu sunt destinate pentru a fi folosite în cuptorul de la aragaz și în cuptorul cu microunde.

AVANTAJELE OFERITE DE SETUL DUMNEAVOASTRĂ DE BUCĂTĂRIE

- Noul Dvs.set de bucătărie va ajuta la prepararea ușoară a oricărui fel de mâncare în plitele de ceramică, electrice sau pe aragaz.
- Vasele sunt din oțel inoxidabil de calitate superioară necesitând o întreținere minimă.
- Fundul din trei straturi cu un strat de aluminiu în interior asigură o prăjire rapidă și uniformă a preparatelor folosindu-se o cantitate mică de apă și ulei și totodată păstrând intacte vitaminele din preparate.
- Mânerele sunt din material termo-izolator, fixate bine și practice și nu se încălzesc.
- Vasele se pot spăla și în mașina de spălat vase.

CURĂȚIRE ȘI ÎNȚEȚINERE

- Atât la prima folosire cât și după fiecare utilizare, vasul trebuie bine spălat cu apă caldă și detergent de vase.
- Pentru a nu deteriora exteriorul vasului, nu folosiți abrazive sau substanțe agresive.
- Nu se recomandă să tăiați produsele în interiorul vasului- acest lucru poate deteriora suprafața sa.
- Păstrați vasele bine spălate și uscate în loc curat și ferit de lumină (întunecos).

UA ПОРАДНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Посуд не призначений для використання в духових шафах та мікрохвильових печах.

ПЕРЕВАГИ ВАШОГО ПОСУДУ

- Ваш новий кухонний посуд дозволить Вам легко приготувати будь-яке блюдо на скляно-керамічній, електричній або газовій плиті.
- Посуд виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі та потребує мінімального догляду.
- Особливе тришарове днище з внутрішнім шаром алюмінію забезпечить швидкий та рівномірний прогрів, що прискорює готування їжі, дозволяє готувати з мінімальною кількістю води та олії, тим самим сприяє збереженню в ній вітамінів та інших цінних поживних речовин.
- Ручки виготовлені з термостійкого матеріалу, надійно закріплені та майже не нагріваються.
- Посуд можна мити у посудомийній машині.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Як перед першим, так і після кожного використання посуд необхідно ретельно вимити гарячою водою з миючим засобом.
- Щоб не погіршити зовнішній вигляд посуду, не використовуйте абразивні або агресивні речовини.
- Не рекомендується різати продукти у посуду – це може пошкодити його поверхню.
- Зберігайте вимитий сухий посуд у чистому темному місці.

SCG УПУТСТВО ЗА РУКОВАЊЕ

Посуђе се не сме користити у рернама и микроталасним пећима.

ПРЕДНОСТИ ВАШЕГ ПОСУЂА

- Ваше ново кухињско посуђе омогућује лако припремање било којег јела на витрокерамичким ринглама, електричним шпоретима или шпоретима на гас.
- Посуђе је произведено од висококвалитетног нерђајућег челика и захтева минималних напора око одржавања.
- Специјално дно од три слоја са алуминијумском слојем унутра обезбеђује брзо и равномерно распоређивање топлоте, што омогућује брже кување јела и кување са минималном количином воде и угља, чиме се постиже уштеда витамина и других корисних супстанца.
- Дршке су произведене од отпорног на топлоту материјала, добро учвршћење и скоро се не загревају.
- Посуђе се може прати у машини за прање посуђа.

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Пре прве употребе и после сваке употребе неопходно је добро опрати посуђе врућом водом са детерџентом.
- Не користите абразивна или агресивна средства за чишћење да се не погорша изглед посуђа.
- Не препоручује се резање намирница унутра посуђа јер то може да оштети његову површину.
- Чувајте опрано и суво посуђе на чистом тамном месту.

EST INSTRUKTSIOON

Ärge kasutage kööginõusid praeahjus ja mikrolaineahjus.

KÖÖGINÕUDE EELISED

- Antud kööginõud võimaldab Teil valmistada toitu klaaskeeramisel, elektri- ja gaaspliidil.
- Nõud on valmistatud kõrgkvaliteetsest roostevabast terasest ning vajab vähe hooldust.
- Eriiline kolmekihiline põhi sisseehitatud alumiiniumi kihiga tagab kiire ja ühtlase kuumutuse, mis kiirendab toiduvalmistamist, võimaldab valmistada toitu vähese vee ja rasvaga, samas säilivad vitamiinid ja teised väärtuslikud toitained.
- Käepidemed on kuumakindlast materjalist, on kindlalt kinnitatud ning peaaegu ei kuumene.
- Nõusid võib pesta nõudepesumasinas.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

- Nii enne esmakasutamist kui ka pärast kasutamist peske nõusid hoolikalt kuuma vee ja nõudepesuvahendiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid kööginõu välimuse säilitamiseks.
- Ärge lõigake toiduaineid nõu sees pinna vigastamise vältimiseks.
- Hoidke pestud ja kuivatatud nõusid puhtas pimedas kohas.

LV EKSPĻUATĀCIJAS INSTRUKCIJA

Trauki nav paredzēti izmantošanai cepeškrāsnīs un mikroviļņu krāsnīs.

JŪSU TRAUKU PRIEKŠROCĪBAS

- Jūsu jaunie virtuves trauki ļaus Jums viegli pagatavot jebkuru ēdienu uz stikla keramikās plīts, elektriskās vai gāzes plīts.
- Trauki ir izgatavoti no augstvērtīga nerūsējoša tērauda un prasa minimālu kopšanu.
- Īpašā trīsslāņu iekšējā alumīnija pamatne nodrošina ātru un vienmērīgu uzsildīšanu, kas paātrina ēdiena pagatavošanu, ļauj gatavot ar minimālu ūdens un eļļas daudzumu, līdz ar to sekmē vitamīnu un citu vērtīgu barības vielu saglabāšanu.
- Rokturi ir izgatavoti no termoizturīga materiāla, droši nostiprinātas un praktiski neuzsilst.
- Traukus drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Kā pirms, tā arī pēc katras lietošanas reizes, traukus nepieciešams rūpīgi izmazgāt ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
- Lai nemazinātu trauku ārējo izskatu, neizmantojiet abrazīvas vai agresīvas vielas.
- Nav ieteicams griezt produktus trauku iekšpusē – tas var radīt virsmas bojājumus.
- Izmazgātus un sausus traukus glabājiet tīrā, tumšā vietā.

L EKSPLOATAVIMO VADOVAS

Indai neskirti naudojimui orkaitėse ir mikrobangų krosnyse.

JŪSŲ INDŲ PRIVALUMAI

- Jūsų nauji virtuviniai indai suteiks Jums galimybę lengvai paruošti bet kurį patiekalą ant stiklokeraminės, elektrinės arba dujinės viryklės.
- Indai pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno ir nereikalauja didelės priežiūros.
- Ypatingas trijų sloksnių dugnas su vidiniu aliuminio sluoksniu aprūpina greitą ir tolyginį pašildimą, kas greitina maisto paruošimo laiką, leidžia ruošti su minimaliu vandens ir aliejaus kiekiu, tuo pačiu padeda išsaugoti maiste vitaminus ir kitas maisto savybes.
- Rankenos pagamintos iš termoatsparaus materialo, patuikimai pritvirtintos ir praktiškai neįkaista.
- Indus galima plauti indaplovėje.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Kaip prieš pirmą naudojimą, taip ir po kiekvieno naudojimo, indus reikia kruopščiai išplauti šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Tam kad nepakenkti išoriniam indų vaizdui, nenaudokite abrazyvių arba agresyvių priemonių.
- Nerekomenduojama pjaustyti produktus indų viduje – tai gali sugadinti jų paviršių.
- Saugpkite išplautus sausus indus švarioje tamsioje vietoje.

H HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Az edény nem használható sütőben és mikrohullámos sütőben.

EDÉNYÉNEK ELŐNYEI

- Az új edénye segítségével könnyen elkészíthet bármilyen ételt üvegkerámia, villany, vagy gáztűzhelyen.
- Az edény magas minőségű rozsdamentes acélból készült, és minimális karbantartást igényel.
- A különleges háromrétegű, belső alumínium réteggel ellátott alj gyors és egyenletes melegedést biztosít, ami felgyorsítja az étel elkészítését, engedélyezi az étel elkészítését minimális víz és olaj felhasználásával, amivel elősegíti az élelmiszerben lévő vitaminok és hasznos anyagok megőrzését.
- A fogantyúk hőálló anyagból készültek, biztosan rögzítve vannak, és alig melegednek fel.
- Az edény mosogatógépben is mosható.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Mind első használat előtt, úgy minden használat után az edényt alaposan meg kell mosni meleg, mosogatószeres vízben.
- Annak érdekében, hogy ne romoljon az edény külseje, ne használjon súroló, illetve agresszív szert.
- Nem ajánlatos az edény belsejében élelmiszert vágni – ez sértheti a felületet.

A tiszta, száraz edényt tiszta, sötét helyen tárolja.

KZ ПАЙДАЛАНЫМ НҰСҚАУЫ

Ыдыс ыстық шкафтарында және микротолқынды ошақтарда қолдануға арналмаған.

СІЗДІҢ ЫДЫСЫҢЫЗДЫҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ

- Сіздің жаңа асханалық ыдысыңыз шыныкерамикалық, электрлік немесе газды пеште қай-қайысы тағамды жеңіл әзірлеуді мүмкін етеді.
- Ыдыс жоғары сапалы тоттанбайтын болаттан жасалған және аз күтімді талап етеді.
- Ерекше ішкі алюминий қабаты бар үш қабатты түбі, жылдам және біркелкі жылыту қамсыздандырып, тамақ даярлуды тездетеді, су және майды аз мөлшерде қажет еткендіктен витаминдердің және басқа жеуге жарамды құнды заттарды сақтайды.
- Тұтқасы термошымдамды материалдан жасалған, сенімді бекітілген және іс жүзінде қызбайды.
- Ыдыс ыдыс-аяқ жуатын мәшінкеде жууға болады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Бірінші қолданудың алдында және әрбір қолданудан кейін ыдысты жуғыш затпен және сумен мұқият жуу қажет.
- Ыдыстың сырт пішінін нашарлатпау үшін, қайрақты не агрессиялық заттарды қолданбаңыз.
- Өнімдерді ыдыстың ішінде кесу ұсынылмайды, бұл оның бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Жуылған құрғақ ыдысты таза қараңғы орында сақтаңыз.

D GEBRAUCHSANLEITUNG

Das Geschirr ist für den Gebrauch in Back- und Microwellenöfen nicht geeignet.

VORTEILE IHRES GESCHIRRS

- Ihr neues Küchengeschirr sorgt für schnelle und unkomplizierte Zubereitung Ihrer Speisen auf Glaskeramik-, Elektro- bzw. Gasherden.
- Das Geschirr ist aus hochwertigem Stahl gefertigt, ist pflege- und reinigungsleicht.
- Der besondere 3 Schichten-Boden mit Wärmeleitschutz gewährleistet schnelles und gleichmäßiges Erwärmen, was Kochzeiten vermindert, den Verbrauch von Wasser und Öl reduziert und somit die Erhaltung von Vitaminen und anderen Vitalstoffen in Lebensmitteln fördert.
- Handgriffe sind aus hitzebeständigem Material gefertigt, sind sicher befestigt und unempfindlich gegen Erwärmung.
- Das Geschirr kann in der Geschirrspüllmaschine gewaschen werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Sowohl vor der ersten Anwendung als auch nach jedem weiteren Gebrauch soll das Geschirr sorgfältig mit warmem Wasser und Waschmittel gespült werden.
- Damit das Geschirr seine schöne Optik nicht einbüßt, sollen keine abrasiven oder aggressiven Stoffe verwendet werden.
- Es ist nicht empfehlenswert, Lebensmittel direkt im Geschirr zu zerschneiden – das kann die Oberfläche des Geschirrs beschädigen.
- Das gespülte und abgetrocknete Geschirr soll an einem sauberen und dunklen Ort aufbewahrt werden.