

Istruzioni per l'uso

Le padelle della BRIGADE BLACK LINE consistono in massiccio acciaio di qualità protetto da uno speciale trattamento della superficie (protezione contro la corrosione) e sono particolarmente robuste e longeve. Le padelle si lasciano riscaldare con particolare e incomparabile rapidità e intensità e sono quindi ideali per tutto ciò che deve essere arrostito ad alta temperatura (bistecche, rösti, fritto). Gli indistruttibili manici di ghisa si riscaldano. Usare quindi sempre una protezione termica adatta (per es. presine). Le padelle BRIGADE BLACK LINE si possono impiegare su ogni tipo di piastra, inclusa quella ad induzione. Prima di usarle, è importante leggere attentamente queste istruzioni per l'uso. Contengono molte informazioni interessanti sui materiali e preziosi consigli per l'uso e per cucinare.

Prima di utilizzare la terrina per la prima volta

Riempire la terrina di acqua a farla bollire per 10 minuti. Quindi svuotarla e pulirla con una spazzola e detersivo per piatti liquido. In questo modo viene rimosso il rivestimento protettivo antiruggine. Asciugare bene la terrina e coprire l'interno con una sottile pellicola di grasso o olio che funge da protezione antiruggine.

Cuocere

Riscaldare la padella vuota a calore medio-alto (2–3 minuti). La padella non è adatta alla cottura senza grassi. Quindi aggiungere sempre burro, olio o grassi. Aggiungere il cibo da cuocere e arrostito su ogni lato. Durante l'uso su piastre in vetroceramica, il fondo della padella, riscaldandosi senza contenuto, può incurvarsi lievemente verso l'esterno. Appena aggiunto il cibo, questa curvatura scompare.

Pulizia e cura

Pulire la padella solo quando è asciutta. Per l'eventuale pulizia non usare detersivi. Se fosse necessario pulire la padella con acqua, si raccomanda di non usare detersivi e di asciugare la padella brevemente sulla piastra. Asciugare la padella brevemente sulla piastra. Dopo ogni pulizia non dimenticare mai di ingrassare nuovamente la padella, considerando che la protezione contro la corrosione perde il suo effetto già dopo un breve uso. I cibi contenenti acidi possono causare macchie chiare, che però non influenzano le qualità di cottura.

Garanzia

Spring Switzerland GmbH concede una garanzia di dieci (10) anni sui prodotti. Dalla garanzia sono esclusi la normale usura e l'uso inappropriato. I dettagli sono regolati nelle nostre «Condizioni generali di vendita e di fornitura».

Instrucciones de uso

Las sartenes BRIGADE BLACK LINE están hechas de acero fundido masivo y sus superficies se han sometido a un tratamiento especial (protección contra la corrosión) y son muy fuertes. Su vida de servicio es muy larga. Una de sus propiedades únicas es que se las puede calentar con gran rapidez y a temperaturas muy altas. Por ello, son ideales para freír todos los alimentos que requieren cocción a temperaturas muy altas (bistecs, tortillas de patata, alimentos fritos en aceite). Como sus mangos indestructibles de acero fundido se calientan, es necesario que use guantes o agarradores. Las sartenes BRIGADE BLACK LINE sirven para todos los tipos de estufas, inclusive las de inducción. Para que su sartén le de los mejores resultados, por favor lea las siguientes instrucciones cuidadosamente antes de usarla por primera vez.

Antes el primer uso

Llene la cacerola de agua y déjela hervir durante 10 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, retire el agua y friegue la cacerola con un cepillo y lavavajillas. Siguiendo este proceso se eliminará el revestimiento protector que previene la corrosión antes del primer uso. Seque bien la cacerola y úntela con una ligera capa de grasa o aceite, que pasará a sustituir al revestimiento protector y protegerá su cacerola contra la corrosión.

Freír

Calinete la sartén vacía en la hornilla con temperatura media o alta (2 a 3 minutos). Su sartén no se presta para freír sin grasa. Por eso, añádale primero mantequilla, aceite o grasa. Apenas la grasa está caliente, añada los alimentos y dórelos por todos los lados. Si su estufa es de cerámica, el fondo de su sartén puede abombarse hacia afuera mientras que la sartén está vacía. No se preocupe, que apenas que le añada los alimentos, volverá a quedar en su estado normal.

Limpieza

Limpie su sartén con un trapo seco o papel de cocina seco y jamás emplee detergentes. Si, por algún motivo, la lava con agua, séquela colocándola sobre la hornilla durante corto tiempo. Como la protección anticorrosiva desaparece al cabo de corto tiempo, por favor recuerde de engrasarla cada vez que la lave. Los alimentos que contienen ácidos pueden causar manchas claras, que no influyen sobre las propiedades de la sartén.

Garantía

Spring Switzerland GmbH garantiza el presente producto durante diez (10) años. La presente garantía no incluye el desgaste normal ni los daños causados por haber empleado mal el producto. Para mayores detalles, por favor lea muestras «Condiciones de venta y de suministro».

BRIGADE BLACK LINE

Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi

Directions

Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso

Gebrauchsanleitung

Die Bratpfannen der BRIGADE BLACK LINE sind aus massivem Qualitätsstahl mit einer speziellen Oberflächenbehandlung (Korrosionsschutz) hergestellt und sind besonders robust und langlebig. Die Bratpfannen lassen sich wie keine anderen besonders rasch und stark erhitzen und sind daher ideal für alles, was scharf gebraten wird (Steaks, Rösti, Fritüren). Die unverwüstlichen Gussstiele werden heiss. Verwenden Sie deshalb immer einen geeigneten Wärmeschutz (z. B. Topflappen). BRIGADE BLACK LINE Bratpfannen sind auf allen Kochherdarten einsetzbar, inklusive Induktion.

Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch diese Gebrauchsanleitung unbedingt durch. Sie enthält viel Wissenswertes über das Material und wertvolle Tipps für Kochen und Handhabung.

Vor dem ersten Gebrauch

Die Pfanne mit Wasser füllen und für 10 Minuten kochen lassen. Anschliessend das Wasser ausleeren und die Pfanne reinigen mit Spülwasser und Bürste. Nun ist die Schutzschicht, welche die Pfanne vor dem ersten Gebrauch vor Korrosion schützte, entfernt. Nun die Pfanne sorgfältig trocknen und die Innenseite mit einem dünnen Film aus Fett oder Öl überziehen. Nun wird diese Öl-Schutzschicht die Pfanne vor Korrosion schützen.

Braten

Leere Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen (2–3 Minuten).

Die Bratpfanne ist für fettloses Anbraten nicht geeignet. Deshalb immer Butter, Öl oder Fett begeben. Bratgut zugeben und allseitig anbraten.

Beim Gebrauch auf Glaskeramikkochfeldern kann sich der Pfannenboden beim Leererhitzen kurzzeitig nach aussen wölben. Sobald das Bratgut beigegeben wird, bildet sich diese Wölbung zurück.

Reinigung und Pflege

Bratpfanne nur trocken reinigen. Nach allfälligem Reinigen mit Wasser, jedoch ohne Spülmittel, die Bratpfanne auf der Heizplatte kurz trocknen. Nach jeder Reinigung die Bratpfanne unbedingt wieder einfetten, da der Korrosionsschutz schon nach kurzem Gebrauch seine Wirksamkeit verliert. Säurehaltige Speisen können helle Flecken verursachen, die jedoch keinen Einfluss auf die Brateigenschaften haben.

Garantie

Spring Switzerland GmbH gewährt auf alle Produkte eine Garantie von zehn (10) Jahren. Ausgenommen sind normaler Verschleiss und unsachgemässe Behandlung. Details sind in unseren „Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen“ geregelt.

Mode d’emploi

Les poêles BRIGADE BLACK LINE sont en acier massif de qualité, avec un traitement spécial de surface (anticorrosion), garantissant robustesse et longévité. Les poêles peuvent être chauffées rapidement et très fort, ce qui les rend idéales pour tout ce qui doit être cuit à feu vif (steak, rösti, fritures). Les parties indestructibles en fonte chauffent. Utilisez toujours des protections thermiques. Les poêles BRIGADE BLACK LINE sont utilisables sur tous les feux, y compris l’induction.

Avant la première utilisation

Remplissez le pot d’eau et faites-la bouillir pendant 10 minutes. Ensuite, videz l’eau et nettoyez le pot à la brosse en utilisant un liquide lave-vaisselle. Ce faisant, vous enlèverez la couche protectrice qui empêchait la corrosion avant la première utilisation du pot. Faites sécher le pot à fond et enduisez l’intérieur d’une mince pellicule de graisse ou d’huile. Le revêtement protecteur est maintenant remplacé par l’huile qui protégera votre pot contre la corrosion.

Frïre

Chauffer la poêle vide, à température moyenne à forte (2–3 minutes).

La poêle n’est pas conçue pour frïre sans graisse. Ajouter toujours du beurre, huile ou graisse.

Mettre les aliments et frïre sur toutes les faces.

Lors de l’emploi sur des plaques de vitrocéramique, à vide, le fond de la poêle peut se déformer légèrement vers l’extérieur. Dès que vous ajoutez les aliments cette déformation se résorbe.

Nettoyage et entretien

Ne nettoyer la poêle qu’à sec. S’il est nécessaire de nettoyer la poêle à l’eau, pourtant sans détergents, sécher la poêle courtement sur la plaque de cuisson. Après chaque nettoyage graisser absolument la poêle, afin que la protection anticorrosion ne perde pas rapidement son efficacité. Les aliments acides peuvent occasionner des taches claires, celles-ci n’ont aucune influence sur les propriétés de cuisson.

Garantie

Spring Switzerland GmbH assure une garantie de dix (10) ans sur tous les articles.

Exclus sont les usures normales et emploi incorrect.

Pour les détails voir nos «conditions générales de livraison et vente».

Directions

BRIGADE BLACK LINE frying pans, made of solid steel featuring a special surface treatment (corrosion protection), are particularly sturdy and durable. They heat quickly to very high temperatures and are thus ideal for cooking foods that require frying (steaks, hashed brown potatoes, French fried food). Since their indestructible cast handles get hot, pot holders or gloves must be used. BRIGADE BLACK LINE frying pans are suited for all cooking ranges including induction hobs.

Be sure to read these directions before using your frying pan the first time.

Valuable information about the material, as well as helpful hints on cooking and handling is included.

Before first use

Fill the pan with water and let boil for 10 minutes. When finished, pour out water and clean pan with a brush and washing-up liquid. This process will remove the protection coating that prevented corrosion prior to first use. Dry the pan thoroughly and cover inside of pan with a light film of grease or oil. This protective coating is now replaced by the oil which will protect your pan from corrosion.

Frying

Preheat the empty frying pan on medium to high heat (2 to 3 minutes).

Your frying pan is not suited for cooking without grease. Therefore, always start by adding butter, oil, or lard. As soon as the grease is hot, add the food and fry it on all sides.

If you have a ceramic cooking hob, your frying pan’s bottom may warp outwards when you preheat it. As soon as you add food, the warping disappears.

Cleaning

Clean your pan with a dry towel or dry kitchen paper and do not use detergents. If you have to exceptionally rinse the pan, dry it by placing it on the stove for a short time. Since the corrosion protection lasts only a short time, please cover surface with a light film of grease or oil each time you rinse the pan. Food containing acids may cause light stains, but which do not impair the frying pan’s properties.

Warranty

Spring Switzerland GmbH guarantees the present product during ten (10) years.

This warranty does not include normal wear nor any damage caused by misusing the product.

For detailed information, please read our “Conditions of Sale and Delivery”.