

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

ESCALE

Spring



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

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



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.

PFANNEN **ESCALE**

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 Bratgenuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

Material

- Pfannenkörper aus Gusseisen, innen und außen emailliert
- Wärmeleitfähigkeit vom Boden bis in den Rand
- Griff aus Buchenholz
- Glänzend emaillierter Planboden, für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet

The Spring logo is displayed in white on a red rectangular background. The word "Spring" is written in a bold, sans-serif font, with a horizontal line underlining the letters "p", "r", and "i". Above the red rectangle is a grey rectangle, and below it is another grey rectangle.

1. Vor dem ersten Gebrauch

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

2. Hinweise für den Gebrauch

- Die Pfanne ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Verwenden Sie bei Induktion keine Boosterfunktion und nur $\frac{2}{3}$ der angegebenen maximalen Leistung. Zu schnelles Erhitzen führt nicht nur zu schlechteren Kochergebnissen, sondern auch zu Verfärbungen und möglichen Schäden der Produktoberfläche und/oder an der Kochfeld-Oberfläche. Beachten Sie dabei ebenfalls die Gebrauchshinweise Ihres Herdes.
- Aufgrund des Holzgriffes ist die Pfanne nicht für den Einsatz im Backofen sowie auf dem Grill geeignet.
- Dank der robusten Emaille-Schicht können handelsübliche Küchenhelfer eingesetzt werden. Wir empfehlen jedoch, Gegenstände mit scharfen Kanten zu vermeiden und die Kochutensilien nicht am Pfannenrand abzuklopfen.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser der Pfanne entspricht, um Energie zu sparen und die Topferkennung des Herdes zu aktivieren.
- Stimmen Sie die Größe der Pfanne auf die zuzubereitende Menge ab.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden der Pfanne hinausreichen, auch um den Griff nicht zu beschädigen.
- Lange Stiele sollten nicht über das Kochfeld hinausstehen, um ein unbeabsichtigtes Herunterreißen zu vermeiden.
- Die Pfanne kann bei längerer Kochzeit sehr heiß werden. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.
- Nehmen Sie die leere Pfanne unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter.

- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich die Pfanne nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Stellen Sie die heiße Pfanne nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Säurehaltige Lebensmittel können die Patina beeinträchtigen. Bewahren Sie diese nicht für längere Zeit in der Pfanne auf.
- Bei regelmäßigem Gebrauch kann sich die Schraube des Pfannenstiels lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen wird.

3. Hinweise zum Braten

- Im Laufe der Zeit wird sich der Pfannenkörper verfärben und sich am Boden eine Patina bilden (bräunliche Schicht). Diese natürliche Antihaft-Schicht, welche die Brateigenschaften verbessert und leichteres Ablösen der Speisen ermöglicht, sollte nicht entfernt werden.
- Für optimale Bratergebnisse erhitzen Sie die leere Pfanne 2–3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze (keine Boosterfunktion). Geben Sie dann ausreichend hitzebeständiges Fett hinzu.
- Erhitzen Sie dieses nur bis zur benötigten Temperatur (ca. 180 °C) und geben das Bratgut portionsweise in die Pfanne, damit sich diese durch die kalten Lebensmittel nicht zu stark abkühlt und sich Röststoffe und eine schmackhafte Kruste bilden können.
- Wenden Sie das Bratgut erst, wenn es sich leicht vom Boden der Pfanne löst.
- Verwenden Sie hohe Temperatureinstellungen nur für kurze Zeit zum scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen. Reduzieren Sie anschließend die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

4. Reinigung und Pflege

- Kochgeschirr aus Gusseisen sollte keinen Temperaturschocks ausgesetzt werden. Lassen Sie es vor der Reinigung langsam abkühlen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und beseitigen Sie leichte Essensreste mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit Naturborsten.

- Bei stärkeren Verschmutzungen sowie zum Reinigen der Außenseite können Sie auch etwas mildes Spülmittel benutzen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Um angesetzte Rückstände zu lösen, weichen Sie diese mit heißem Wasser ein. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie 1 Esslöffel grobkörniges Salz in das warme Kochgeschirr geben und mit einem Papiertuch verreiben. Danach kann das Kochgeschirr mühelos gereinigt werden.
- Wischen Sie den Holzgriff nur mit einem weichen, ggf. feuchten Tuch ab und tauchen Sie ihn nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Reiben Sie die Pfanne innen und am Rand in regelmäßigen Abständen mit etwas Speiseöl ein, um Rost zu vermeiden und die Antihafwirkung zu erhöhen.
- Bewahren Sie die Pfanne stets gut abgetrocknet auf.

5. Kratzer und Verfärbungen

Im Laufe des Gebrauchs, abhängig von verschiedenen Faktoren wie der Zubereitung bestimmter Speisen, der häufigen Auswahl hoher Temperaturen oder dem Einsatz von Reinigungsmitteln, können Verfärbungen des Pfannenkörpers sowie Kratzer bzw. Gebrauchsspuren auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis.

6. Ersatzteile

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist optimal auf diese Pfanne abgestimmt.

Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Fachhändler vor Ort oder direkt an:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

www.spring.ch

E-Mail: service@spring.ch

7. Garantie

Bei der Herstellung dieser Pfanne kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie die Pfanne in den Händen halten können, wird sie strengen Qualitätskontrollen sowie einer sorgfältigen Endprüfung unterzogen. Daher gewährt Spring International GmbH Ihnen eine 25-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung.

Der Pfannengriff aus Holz ist ein Naturprodukt, so dass unterschiedliche Farbnuancen und Maserungen auftreten können, die den natürlichen Charakter unterstreichen. Daher sind diese kein Reklamationsgrund.

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

8. Haftungsausschluss

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

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



PHILOSOPHY

SPRING is wholeheartedly dedicated to culinary enjoyment!

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

Your benchmark: Our passion!

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

Everything for your culinary enjoyment – since 1946.

The kitchen loves SPRING.

PANS **ESCALE**

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.

Material

- Cast iron pan body, inside and outside enamelled
- Heat conductivity from the bottom up to the rim
- Beech wood handle
- Glossy enamelled flat bottom, suitable for all hob types, including induction

The logo for the brand 'Spring' is displayed in white text on a red rectangular background. The word 'Spring' is written in a bold, sans-serif font. The letter 'S' is stylized with a horizontal line passing through its middle. The letter 'P' also features a horizontal line passing through its middle. The letter 'g' has a horizontal line passing through its middle and a small tail that curves upwards. The red background is flanked by grey rectangular blocks on the top and bottom.

1. Prior to the first use

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

2. Notices for use

- The pan is suitable for all hob types, including induction. For induction, do not use the booster function and use only $\frac{2}{3}$ of the maximum power. Heating up the cookware too quickly can produce poor cooking results and cause discolouration and possible damage to the product surface and/or the cooktop surface. Also follow the instructions for use of your stove.
- Due to the wooden handle the pan is not suitable for the use in the stove or on the grill.
- Thanks to the robust enamel layer, you can use conventional kitchen utensils. However, we recommend avoiding objects with sharp edges and refraining from knocking the utensils off on the edge of the pan.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the pan to save energy and to activate the pot recognition of the hob.
- Choose the size of the pan appropriately to the quantity to be prepared.
- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the pan, also to prevent from damages at the wooden handle.
- Long handles should not protrude beyond the hob surface to avoid inadvertently knocking the pan off the hob.
- The pan can become very hot during longer cooking times. Use our SPRING GRIPS potholders or gloves, if necessary.
- Remove the empty pan from the hob immediately if it is switched on or still hot.
- To ensure that the pan does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.

- Place the hot pan on adequately heat-resistant surfaces only.
- Acidic foods can affect the patina. Do not store them in the pan for long time.
- With regular use, the screw of the pan handle can become loose. Make sure that it is always retightened.

3. Notices for frying

- Over time, the pan body will discolour, and a patina (brownish layer) will form on the bottom. This natural non-stick layer which improves the frying properties and makes it easier to remove the food should not be removed.
- For optimum frying results, preheat the empty pan for 2–3 minutes on a medium to high heat (no booster function). Then add an adequate amount of heat-resistant grease.
- Heat it up to the necessary temperature only (ca. 180 °C) and add the food to the pan in portions so that it is not cooled down too heavily by the cold food, and toasted aroma and a savoury crust can form.
- Do not turn the food until it releases from the bottom of the pan easily.
- Use high temperature settings for a short time only when searing or for rapid boiling. Then, reduce the temperature to a medium or low level.

4. Cleaning and care

- Cast iron cookware should not be subjected to temperature shocks. Allow it to cool down slowly before cleaning.
- Clean the pan with warm water and remove light residues with a soft sponge or dishwashing brush with natural bristles.
- For heavy soiling and to clean the outside, you can use some mild detergent. Do not use any abrasive cleansers.

- To remove adhered residues, add hot water to the pan and let it soak in to soften them. With stubborn residues, you can add 1 tablespoon of coarse-grained salt to the warm cookware and rub it with a paper towel. Then the pan can be cleaned effortlessly.
- Wipe the wooden handle with a soft cloth only, slightly dampened if necessary. Do not submerge the wooden handle in water or other liquids.
- Rub the inside and rim of the pan with a little cooking oil at regular intervals to prevent from rust and increase the non-stick effect.
- Always dry off the pan thoroughly before storage.

5. Scratches and discolouring

In the course of use, depending on various factors, such as the preparation of certain dishes, the frequent selection of high temperatures or the use of cleaning agents, discolouring of the pan body and scratches resp. signs of use can occur. These do not impair the function or cooking and frying results.

6. Spare parts

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

If you have any questions, contact your local specialty dealer or contact us directly:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germany

www.spring.ch

E-Mail: service@spring.ch

7. Warranty

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this pan according to the latest technology. The pan is subject to strict quality control and a careful final inspection before it reaches you. Therefore, Spring International GmbH grants a 25-year warranty on the fault-free function, material characteristics and workmanship.

The wooden pan handle is a natural product, which means that different colour nuances and grains can occur, which underline its natural character. Therefore, these are no reason for complaint.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the 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 pan with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

8. Liability exclusion

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

We do not take any responsibility for translation errors. Only the German text remains binding.



PHILOSOPHIE

SPRING s'est consacré au plaisir de tout cœur !

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

Votre mesure : Notre passion !

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

Tout pour votre plaisir – depuis 1946.

La cuisine adore SPRING.

POÊLES **ESCALE**

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

- Corps de la poêle en fonte, l'intérieur et l'extérieur émaillés
- Conductivité thermique du fond jusque dans le bord
- Manche en bois de hêtre
- Fond plat émaillé brillant, convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse

The logo for the brand 'Spring' is displayed in white text on a red rectangular background. The word 'Spring' is written in a bold, sans-serif font, with a horizontal line underlining the letters 'p', 'r', 'i', and 'n'.

1. Avant la première utilisation

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

2. Consignes d'utilisation

- Cette poêle convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse. Pour l'induction n'utilisez pas la fonction booster, et ne que de ½ de la puissance maximale. Une montée en température trop rapide génère non seulement de mauvais résultats de cuisson, mais occasionne également des décolorations et d'éventuels dommages à la surface du récipient et/ou à la surface du plan de cuisson. Respectez également les instructions d'utilisation de votre cuisinière.
- En raison du manche en bois la poêle ne convient pas pour une utilisation au four ou sur le grill.
- La couche d'émail robuste permet l'utilisation des ustensiles de cuisine courants. Nous recommandons toutefois d'éviter les objets dotés d'arêtes vives et de ne pas tapoter les ustensiles contre le bord de la poêle.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondante au diamètre du fond de la poêle, afin d'économiser de l'énergie et d'activer la détection de récipient de la cuisinière.
- Adaptez la taille de la poêle à la quantité à préparer.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière que les flammes ne dépassent pas le fond de la poêle, aussi pour ne pas endommager le manche.
- Des queues longues ne doivent pas dépasser par-dessus le plan de cuisson, afin d'éviter de faire tomber la poêle accidentellement.
- La poêle peut devenir très chaude en cas d'un temps de cuisson prolongé. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.

- Retirez immédiatement la poêle vide de la cuisinière allumée ou chaude.
- En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que la poêle ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- Ne placez la poêle chaude que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- Les aliments acides peuvent altérer la patine. Ne les conservez pas longtemps dans la poêle.
- En cas d'utilisation régulière, la vis du manche de la poêle peut se desserrer. Veillez à toujours la resserrer.

3. Consignes pour le rôtissage

- Au fil du temps, le corps de la poêle changera de couleur et une patine (couche brunâtre) se formera au fond. Cette couche antiadhésive naturelle, qui améliore les propriétés de cuisson et permet de détacher plus facilement les aliments, ne doit pas être enlevée.
- Pour des résultats de cuisson optimales, préchauffez la poêle vide pendant 2-3 minutes à une chaleur moyenne à haut (sans fonction booster). Ensuite, ajoutez suffisamment de graisse résistante à la chaleur.
- Ne la faites chauffer que jusqu'à la température requise (env. 180 °C) et déposez les aliments à rôtir par portions dans la poêle, afin que cette dernière ne refroidisse pas trop en raison des aliments froids et que des sucs de cuisson ainsi qu'une croûte délicieuse puissent se former.
- Retournez les aliments tant qu'ils se détachent facilement du fond.
- N'utilisez les températures élevées que pour de courtes durées, lorsque vous saisissez des aliments ou faites bouillir rapidement. Ensuite, réduisez la température à un niveau moyen ou faible.

4. Nettoyage et entretien

- Des récipients de cuisson en fonte ne doivent pas être exposés à des chocs thermiques. Laissez-les refroidir lentement avant de les nettoyer.
- Rincez la poêle à l'eau chaude et éliminez les résidus d'aliments légers à l'aide d'une éponge souple ou d'une brosse à vaisselle en poils naturels.

- En cas de salissures plus fortes et pour nettoyer l'extérieur, vous pouvez utiliser un peu de produit vaisselle doux. N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Évitez l'utilisation d'éponges grattantes, d'objets coupants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses abrasives ou de produits nettoyants agressifs.
- Pour détacher des résidus attachés, laissez ceux-ci tremper dans de l'eau chaude. En cas de résidus alimentaires tenaces, vous pouvez verser 1 cuillère à soupe de sel gros dans le récipient de cuisson chaud et le frotter avec un tissu en papier. Le récipient de cuisson peut ensuite être nettoyé facilement.
- Essuyez le manche en bois uniquement avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humidifié, et ne le plonge pas dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Enduisez occasionnellement l'intérieur et le bord du récipient de cuisson avec de l'huile comestible pour éviter la rouille, et pour augmenter l'effet antiadhésif.
- Rangez toujours la poêle parfaitement séchée.

5. 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 produits nettoyants, des décolorations du corps de la poêle et rayures resp. des signes d'utilisation peuvent apparaître. Ils n'altèrent ni le fonctionnement, ni les résultats de cuisson ou de rôtissage.

6. Pièces de rechange

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

Pour toute question, adressez-vous à votre revendeur spécialisé le plus proche ou directement à :

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen

Allemagne

www.spring.ch

E-Mail: service@spring.ch

7. Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de cette poêle, 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 25 ans sur le fonctionnement, la qualité des matériaux et le traitement.

Le manche de poêle en bois est un produit naturel, de sorte que des nuances de couleur et des veines différentes peuvent apparaître, ce qui souligne son caractère naturel. C'est pourquoi elles ne constituent pas un motif de réclamation.

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 la poêle défectueuse par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

8. Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



FILOSOFIA

SPRING è votata al piacere, con tutto il cuore!

Cucinare è una festa per i sensi, è passione emotiva, è convivialità e porta un tocco speciale nel quotidiano. Il risultato perfetto richiede gli ingredienti migliori – alimenti esclusivi e di qualità si meritano la miglior preparazione – con SPRING.

Il vostro metro: la nostra passione!

Designer e tecnici sviluppano, in collaborazione con cuochi di gran fama provenienti da tutto il mondo, gli attrezzi per la vostra raffinatissima cucina e il piacere a tavola. Le premesse sono forme di design, ergonomia e idoneità per l'uso quotidiano. Abbinate alla scelta di materiali d'eccellenza e a una fabbricazione accurata ai massimi livelli tecnici.

Il tutto per il vostro piacere – dal 1946.

La cucina ama SPRING.

PADELLE **ESCALE**

ISTRUZIONI PER L'USO

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING. La lavorazione pregiata e i materiali di qualità soddisfano le massime esigenze. Per poter trarre il massimo vantaggio dall'uso di questa padella vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

Materiale

- Corpo della padella in ghisa, interno ed esterno smaltati
- Conduttività termica dal fondo al bordo
- Manico in legno di faggio
- Fondo piatto smaltato lucido, adatto per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione

The logo for Spring, featuring the word "Spring" in a white, stylized sans-serif font with horizontal lines through the letters, set against a red square background. Above and below the red square are grey rectangular blocks.

Spring

1. Prima del primo utilizzo

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

2. Avvertenze per l'uso

- Questa padella è adatta per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione. Per induzione, non utilizzare la funzione booster e utilizzare solo $\frac{2}{3}$ della potenza massima. Riscaldamenti troppo rapidi non solo danno cattivi risultati di cottura, ma causano anche alterazioni cromatiche e possibili danni alla superficie del prodotto e/o alla superficie del piano di cottura. Seguire anche sempre le istruzioni per l'uso della vostra cucina.
- A causa del manico in legno la padella non è adatta per l'uso nel forno o sulla griglia.
- Grazie allo strato di smalto robusto è possibile usare i comuni attrezzi da cucina. Tuttavia, consigliamo di evitare oggetti con spigoli taglienti e di non sbattere gli utensili contro il bordo della padella.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della padella, in modo da risparmiare energia e da attivare il riconoscimento pentola del fornello.
- Le dimensioni della padella devono essere proporzionate rispetto alla quantità di cibo da preparare.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della padella, anche per non danneggiare il manico.
- Per impedire che vengano fatte cadere involontariamente, i manici lunghi non devono sporgere oltre al piano di cottura.
- La padella può diventare calda nella cottura prolungata. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo la padella vuota.

- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta in modo che la padella non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Riporre la padella calda solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- I cibi acidi possono alterare la patina. Non conservare nella padella alimenti acidi per molto tempo.
- Con l'uso regolare la vite del manico della padella si può allentarsi. Fare attenzione a riserrarla sempre.

3. Avvertenze per la preparazione di arrosti

- Col tempo sul fondo interno del recipiente di cottura si forma una patina (strato marrone) che migliora le proprietà di cottura e consente un distacco dei cibi più agevole. Tale strato naturale non deve essere rimosso.
- Per ottenere risultati ottimali di frittura, preriscaldare la padella vuota per 2–3 minuti a fuoco medio a alto (senza funzione booster). Aggiungere quindi una quantità sufficiente di grasso resistente al calore.
- Riscaldarlo solamente fino alla temperatura richiesta (ca. 180 °C) e quindi aggiungere l'alimento da arrostitire, a porzioni, in modo da evitare raffreddamenti eccessivi dovuti agli alimenti freddi e in modo che si possano formare gli aromi dell'arrosto e una crosticina saporita.
- Girare l'alimento da arrostitire solamente quando si stacca facilmente dal fondo della padella.
- Usare le impostazioni di temperatura alte soltanto per tempi brevi per rosolare a calore elevato o per portare a ebollizione in tempi rapidi. Quindi ridurre la temperatura a un livello medio o basso.

4. Pulizia e cura

- I recipienti di cottura in ghisa non devono essere esposti a shock termici. Prima della pulizia far raffreddare lentamente.
- Lavare la padella con acqua calda ed eliminare i residui di cibo minori con una spugna morbida o una spazzola con setole naturali.

- Per lo sporco più intenso e per pulire l'esterno, si può usare anche un detersivo delicato. Non usare detergenti abrasivi.
- Per staccare i residui incrostati, lasciarli in ammollo con acqua calda. Se sono presenti residui ostinati è possibile aggiungere un cucchiaino di sale grosso nel recipiente di cottura caldo e strofinarlo con una carta da cucina. Dopo di che il recipiente potrà essere pulito senza fatica.
- Pulire il manico di legno con un panno morbido, leggermente inumidito se necessario. Non immergerlo in acqua o altri liquidi.
- Strofinare periodicamente l'interno e il bordo della padella con olio commestibile per evitare la ruggine, e per aumentare l'effetto antiaderente.
- Conservare la padella sempre ben asciutta.

5. Graffi e alterazioni cromatiche

Nel corso dell'utilizzo, a seconda di diversi fattori, come la preparazione di determinati cibi, la scelta frequente di temperature alte o l'impiego di certi detergenti possono comparire delle alterazioni cromatiche del corpo della padella e graffi risp. segni d'uso, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura o arrostitimento.

6. Ricambi

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

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germania

www.spring.ch

E-Mail: service@spring.ch

7. Garanzia

Nella fabbricazione di questa padella 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 padella è stata sottoposta a rigorosi controlli di qualità e ad un accurato test finale. Pertanto, Spring International GmbH concede una garanzia di 25 anni che copre i vizi del funzionamento, dei materiali e della lavorazione.

Il manico in legno della padella è un prodotto naturale, che significa che possono verificarsi sfumature di colore e venature diverse, che sottolineano il suo carattere naturale. Quindi non sono motivi di reclamo.

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

8. Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



FILOSOFÍA

¡Disfrute del placer de cocinar con SPRING!

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

La clave: ¡nuestra pasión!

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

Trabajamos para su satisfacción desde 1946.

La cocina prefiere SPRING.

SARTENES **ESCALE**

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

- Cuerpo de la sartén de hierro fundido, interior y exterior esmaltados
- Conductividad térmica desde el fondo hasta el borde
- Mango de madera de haya
- Fondo plano esmaltado brillante, apto para todos los tipos de cocina, incluido la de inducción

The logo for the brand 'Spring' is displayed in white text on a red rectangular background. The word 'Spring' is written in a bold, sans-serif font, with a horizontal line underlining the letters 'p', 'r', 'i', and 'n'.

1. Antes del primer uso

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

2. Indicaciones para el uso

- Esta sartén es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción. Con inducción, no utilice la función booster y utilice solamente $\frac{2}{3}$ de la potencia máxima. Un calentamiento demasiado rápido no solo estropea el resultado de la cocción, sino que también decolora la superficie del producto y puede dañar el producto y/o la superficie de la placa de cocción. Siga siempre las instrucciones de uso de su cocina.
- Debido al mango de madera la sartén no es apta para su uso en el horno o en la parrilla.
- Gracias a la capa de esmalte robusta se pueden utilizar utensilios de cocina convencionales. No obstante, recomendamos no utilizar objetos afilados y no golpear los utensilios de cocina contra el borde de la sartén.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la sartén para ahorrar energía y activar la detección de olla de la cocina.
- Ajuste el tamaño de la sartén a la cantidad que quiera preparar.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la sartén, también para no dañar el mango.
- Los mangos largos no deben extenderse más allá de la placa de cocina para evitar tirarlas accidentalmente.
- La sartén puede calentarse mucho durante una cocción prolongado. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas SPRING GRIPS.
- Retire de inmediato la sartén vacía de la estufa encendida o caliente.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la sartén no se sobrecaliente o no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.

- Coloque la sartén caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- Los alimentos ácidos pueden afectar a la pátina. No los deje en la sartén durante mucho tiempo.
- En caso de uso frecuente, el tornillo del mango de la sartén se puede aflojarse. Asegúrese de que esté siempre apretado.

3. Indicaciones para asar

- Con el paso del tiempo, en el fondo de las piezas se va formando una pátina (capa marrón) que mejora la cocción y hace que los alimentos se desprendan con más facilidad. Esta capa natural no se debe eliminar.
- Para obtener unos resultados de fritura óptimos, precaliente la sartén vacía durante 2–3 minutos a fuego medio a alto (sin función booster). A continuación, añada suficiente grasa resistente al calor.
- Caliente esta solamente a la temperatura requerida (ca. 180 °C) y añada el alimento en porciones a la sartén para que ella no se enfríe demasiado por el contacto con los alimentos fríos y se tuesten, además de formarse una costra de sabor fuerte.
- No le dé la vuelta a la comida hasta que pueda separarse fácilmente del fondo de la sartén.
- Utilice los ajustes de alta temperatura solamente durante un tiempo breve para guisar a fuego vivo o llevar a ebullición rápidamente. A continuación, reduzca la temperatura a un nivel medio o bajo.

4. Limpieza y cuidado

- Recipientes de cocción de hierro fundido no deben exponerse a choques térmicos. Deje que se enfríen lentamente antes de limpiarlos.
- Lave la sartén con agua caliente y elimine los restos menores de comida con una esponja suave o un cepillo de fregar con cerdas naturales.
- Para suciedades más intensas y para limpiar el exterior puede también utilizar un poco de detergente suave. No utilice detergentes abrasivos.

- Para desprender restos adheridos, déjelos ablandar en agua caliente. Para los restos de comida difíciles de quitar, puede añadir una cuchara de sal gruesa en la sartén caliente y frotarlo con un papel de cocina. A continuación, la sartén podrá limpiarse sin problemas.
- Limpie el mango de madera solamente con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario. Jamás sumerja el mango en agua o en otros líquidos.
- Frote el interior y el borde de la sartén ocasionalmente con aceite de cocina para evitar la oxidación, y para aumentar el efecto antiadherente.
- Guarde la sartén siempre bien seca.

5. 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 detergentes, pueden producirse decoloraciones en el cuerpo de la sartén y arañazos o signos de uso. Estas no afectan ni al funcionamiento de la sartén, ni al resultado de la cocción o el asado.

6. Piezas de repuesto

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

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su distribuidor especializado in situ o directamente con:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Alemania

www.spring.ch

E-Mail: service@spring.ch

7. Garantía

En la fabricación de esta sartén 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 25 años con respecto a su funcionamiento perfecto, la calidad del material y el acabado.

El mango de madera de la sartén es un producto natural, lo que significa que pueden aparecer diferentes matices de color y vetas, que subrayan su carácter natural. Por tanto, no son motivo de reclamación.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando la sartén 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 sartén defectuosa por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

8. Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



FILOSOFIE

SPRING heeft haar hart verpand aan gezelligheid en genieten!

Koken is een feest voor de zintuigen, emotionele passie en plezier, en maakt elke dag weer bijzonder. Een perfect resultaat vereist de beste ingrediënten – hoogwaardige en exclusieve levensmiddelen verdienen de best mogelijke bereiding – met SPRING.

Deze maatstaf is onze passie!

Ontwerpers en technici werken samen met gerenommeerde topkoks van over de gehele wereld om het gereedschap voor de verfijnde keuken en kokkerellen aan tafel te ontwikkelen. Designgericht ontwerp, ergonomie en inzetbaarheid voor onbezorgd dagelijks gebruik zijn de voorwaarden. De selectie van uitstekende materialen en een zorgvuldige productie op het allerhoogste technologische niveau zijn daar een onderdeel van.

Alles voor uw genot – sinds 1946.

De keuken houdt van SPRING.

PANNEN **ESCALE**

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.

Materiaal

- Panbody van gietijzer, binnen en buiten geëmailleerd
- Perfecte warmtegeleiding vanuit de bodem tot aan de bovenrand
- Greep van beukenhout
- Glanzend geëmailleerde platte bodem, geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie

The logo for Spring, featuring the word "Spring" in a white, stylized sans-serif font with horizontal lines through the letters, set against a red square background. The logo is flanked by two grey rectangular blocks, one above and one below.

1. Vóór het eerste gebruik

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

2. Aanwijzingen voor het gebruik

- Deze pan is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie. Gebruik bij inductiekookplaten niet de boosterfunctie en alleen $\frac{2}{3}$ van het opgegeven maximale vermogen. Te snel verhitten leidt niet alleen tot slechtere kookresultaten, maar ook tot verkleuringen en mogelijke schade aan het productoppervlak en/of het oppervlak van het kookveld. Volg ook altijd de gebruiksaanwijzing van uw fornuis.
- Door de houten pangreep is de pan niet geschikt voor gebruik in de oven of op de grill.
- Dankzij de robuuste laag email kan normaal kookgerei worden gebruikt. Wij adviseren echter om voorwerpen met scherpe randen te vermijden en het kookgerei niet op de rand van de pan af te kloppen.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van de pan om energie te besparen en de herkenning van de pan door het fornuis te activeren.
- Stem de maat van de pan af op de te bereiden hoeveelheid.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet onder de bodem van de pan uitkomen, ook om de greep niet te beschadigen.
- Laat lange stelen niet over het fornuis uit steken om te voorkomen dat de pan per ongeluk van het fornuis kan worden gestoten.
- De pan kan bij een langere kooktijd of bij gebruik in de oven warm worden. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.
- Haal een lege pan direct van het ingeschakelde of hete fornuis.

- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pan niet oververhit raakt of onopgemerkt droog kookt.
- Zet een hete pan uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Zure levensmiddelen kunnen het patina aantasten. Bewaar deze niet te lang in de pan.
- Bij regelmatig gebruik kan de schroef van de pangreep een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw wordt vastgedraaid.

3. Aanwijzingen voor het braden

- In de loop van de tijd vormt zich binnen op de bodem een patina (bruin laagje) die de braadeigenschappen verbetert en ervoor zorgt dat de gerechten makkelijker loskomen. Deze natuurlijke laag dient niet te worden verwijderd.
- Voor een optimaal frituurresultaat verwarm de lege pan 2–3 minuten op middelhoog tot hoog vuur (geen boosterfunctie). Voeg vervolgens voldoende hittebestendig vet toe.
- Verhit dit enkel tot de benodigde temperatuur (ca. 180 °C) en doe het te braden product in kleine porties in de pan, zodat deze door de koude levensmiddelen niet te sterk afkoelt en er zich braadaroma's en een smaakvolle korst kunnen vormen.
- Keer het product pas om als het gemakkelijk en bijna vanzelf loskomt van de bodem van de pan.
- Gebruik hoge temperatuurinstellingen slechts korte tijd bij het kort aanbraden of snel aan de kook brengen. Verlaag vervolgens de temperatuur naar de middelste of laagste stand.

4. Reiniging en onderhoud

- Gietijzeren kookgerei mag niet worden blootgesteld aan temperatuurschokken. Laat het langzaam afkoelen voor je het schoonmaakt.
- Spoel de pan met warm water af en verwijder lichte etensresten met een zachte spons of een afwasborstel met zuiver varkenshaar.

- Voor zwaardere vervuiling en om de buitenkant te reinigen, kun je ook een mild afwasmiddel gebruiken. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Om vastgekoekte resten te verwijderen, laat deze inweken in heet water. Bij hardnekkige etensresten kunt u 1 eetlepel grof zout toevoegen aan het hete kookgerei en dit inwrijven met een papieren doek. Daarna kan het kookgerei moeiteloos worden gereinigd.
- Veeg de houten greep alleen af met een zachte doek, indien nodig licht bevochtigd en dompel het nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Wrijf de binnenzijde en rand van het kookgerei af en toe in met bakolie om roestvorming te voorkomen en om de anti-kleeeffect te verhogen.
- Droog de pan altijd goed af voor het opbergen.

5. Krassen en verkleuringen

Na langdurig gebruik, afhankelijk van verschillende factoren, zoals de bereiding van bepaalde gerechten, het regelmatig bakken op hoge temperaturen of het gebruik van reinigingsmiddelen kunnen verkleuringen van de panbody en krassen of gebruikssporen optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het kook- of braadresultaat.

6. Reserveonderdelen

Gebruik uitsluitend originele accessoires. Deze zijn optimaal op de pannen afgestemd.

Neem bij vragen contact op met uw vakhandel ter plaatse of direct met:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Duitsland

www.spring.ch

E-Mail: service@spring.ch

7. Garantie

Bij de fabricage van deze pan worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over de pan kunt beschikken, wordt deze aan strenge kwaliteitscontroles alsmede aan een grondige eindcontrole onderworpen. Daarom verleent Spring International GmbH 25 jaar garantie op een foutloze werking, een perfecte kwaliteit van het materiaal en een perfecte afwerking.

De houten steel van de pan is een natuurproduct, wat betekent dat er verschillende kleurnuances en nerven kunnen voorkomen, die het natuurlijke karakter benadrukken. Dit is dus geen reden tot reclamaties.

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

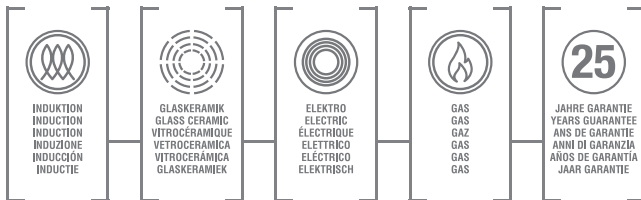
8. Disclaimer

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.

The Spring logo is displayed in white on a red square background. The word "Spring" is written in a bold, sans-serif font, with a horizontal line underlining the letters "p", "r", and "i".

Spring



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