

PROFESSIONELLE GASTRONOMIE-QUALITÄT

TOPFSERIE BRIGADE BASIC

Spring SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG

INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE

GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VETROCERAMICA
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIK

ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELÉCTRICO
ELEKTRISCH

GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS

10

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

SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
LAVASTOVIGLIE
LAVAVAJILLAS
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

TOPFSERIE BRIGADE BASIC

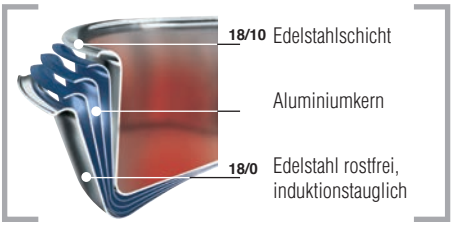
Eine perfekte Mahlzeit beginnt mit dem richtigen Equipment. Mit der cleveren Materialkombination der Serie BRIGADE BASIC sind Profis und ambitionierte Hobbyköche immer gut aufgestellt. Form und Funktion werden perfekt vereint, so bleibt die satinierte Oberfläche auch im täglichen Einsatz makellos. Dank der großen Auswahl an Kochgeschirren steht auch bei Ihnen zu Hause der passende Begleiter parat.

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



Eigenschaften



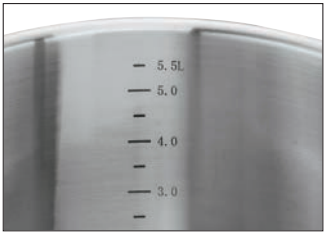
Geschlossener Topf- und Schüttrand



Ergonomische, wärmeisolierende Griffkonstruktion



Glasdeckel zum energiesparenden Sichtgaren



Innenskalierung in Litern

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien sowie alle Aufkleber und entsorgen diese fachgerecht.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig abtrocken.
- Ihr Kochgeschirr ist nun einsatzbereit.

Hinweise für den Gebrauch

- Dieses Kochgeschirr ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht, um Energie zu sparen und die Topferkennung des Herdes zu aktivieren.
- Stimmen Sie die Größe des Kochgeschirrs auf die zu zubereitende Menge ab.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Topfes hinausreichen.
- Lange Stiele sollten nicht über das Kochfeld hinausstehen, um ein unbeabsichtigtes Herunterreißen zu vermeiden.
- Metallische Stiele, Seitengriffe und Deckelgriffe können bei längerer Kochzeit oder beim Gebrauch im Backofen heiß werden. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.
- Nehmen Sie leeres Kochgeschirr unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter.
- Kochen und Braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich das Kochgeschirr nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Bewahren Sie stark säure- oder salzhaltige Lebensmittel nicht im Kochgeschirr auf.
- Bei regelmäßigem Gebrauch können sich die Schrauben der Deckelgriffe lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen werden.

Hinweise zum Kochen

- Das Kochgeschirr ist ideal zum vitamin- und aromaschonenden wasserarmen Kochen geeignet. Garen Sie die Lebensmittel auf mittlerer Stufe. Kontrollieren Sie den Flüssigkeitsanteil, um ein Leerkochen und Ansetzen des Kochguts zu vermeiden.
- Geben Sie Salz oder körnige Brühe immer erst in kochendes Wasser und rühren Sie dieses sorgfältig um, damit sich diese schnell auflösen.
- Verwenden Sie hohe Temperatureinstellungen nur für kurze Zeit zum scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen. Anschließend reduzieren Sie die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

Wasserarmes Kochen und Garen

SPRING-Kochgeschirr ist dank gut schließenden Deckeln und gleichmäßiger Wärmeverteilung besonders geeignet für das Kochen mit wenig Flüssigkeit:

- Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel tropfnass oder abgetropft mit 50 ml Flüssigkeit in das kalte Kochgeschirr und legen den Deckel auf.
- Wählen Sie eine mittlere Temperatureinstellung, bis die Flüssigkeit zu dampfen beginnt und reduzieren die Hitzezufuhr auf eine kleine Stufe.
- Sollte Dampf entweichen, reduzieren Sie die Hitze weiter oder nehmen den Topf kurz von der Heizquelle. Geben Sie bei Bedarf etwas Flüssigkeit hinzu.
- Hinweis: Wenn Sie den Deckel abnehmen, um den Kochvorgang zu überwachen, entweicht ebenfalls Wasserdampf. Gießen Sie etwas Flüssigkeit nach.

- Um diese Kochfunktion zu gewährleisten, schließen die Deckel äußerst präzise. Daher ist es möglich, dass beim Abkühlen mit vollständig geschlossenem Deckel ein Vakuum entsteht, sodass der Deckel festsitzt. Damit Sie den Deckel abnehmen können, erwärmen Sie den Topf kurz auf kleiner bis mittlerer Hitze.

Hinweise zum Braten

- Geben Sie ausreichend hitzebeständiges Fett in das leere Kochgeschirr.
- Erhitzen Sie dieses nur bis zur benötigten Temperatur und geben das Bratgut portionsweise in das Kochgeschirr, damit sich dieses 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 des Kochgeschirrs löst.
- Reduzieren Sie nach dem scharfen Anbraten die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

Reinigung

- Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch die schonende Reinigung von Hand mit warmen 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 das Kochgeschirr einweichen und verwenden Sie unseren SPRING-INOX Cleaner. Beachten Sie die Anwendungshinweise auf unseren SPRING-Cleanern.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Bewahren Sie das Kochgeschirr stets gut abgetrocknet auf.

Verfärbungen

Abhängig von verschiedenen Faktoren, wie dem Kalkgehalt im Wasser, der Zubereitung bestimmter Speisen, dem Einsatz bestimmter Reinigungsmittel, können Verfärbungen auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis. Leichte Kalkflecken können mit einer Lösung aus Essig und Wasser oder mit Zitronensäure entfernt werden. Andere Verfärbungen können Sie mit dem SPRING-INOX Cleaner entfernen.

Ersatzteile

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist optimal auf das Kochgeschirr 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: info@spring.ch

Garantie

Bei der Herstellung dieses Kochgeschirrs kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert 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. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

Haftungsausschluss

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

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



PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

COOKWARE SERIES
BRIGADE BASIC

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCTIONS FOR USE

INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE

GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VETROCERAMICA
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIK

ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELÉCTRICO
ELEKTRISCH

GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS

10
JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTÍA
JAAR GARANTIE

SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
LAVASTOVIGLIE
LAVAVAJILLAS
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

COOKWARE SERIES BRIGADE BASIC

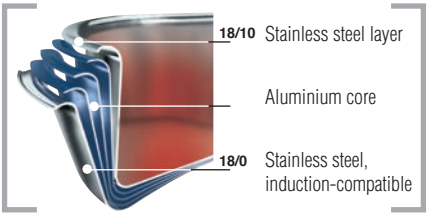
A perfect meal starts with the right equipment. With the clever material combination of the BRIGADE BASIC series, professionals and ambitious hobby cooks are always well positioned. Form and function combine perfectly, so the satin surface remains flawless even in daily use. Thanks to the large selection of cookware, the right companion is also available for your home.

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

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



Characteristics



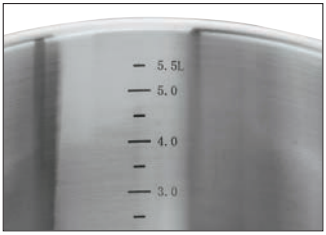
Closed pot and pouring rim



Ergonomic, heat-insulated handle construction



Glass lid for energy-saving visible cooking



Inside scale in litres

Prior to the first use

- Remove all packaging materials as well as adhesive labels and dispose of them correctly.
- Clean all parts using warm water and a mild detergent. Then, rinse off with clear water and dry off carefully.
- Your cookware is now ready for use.

Notices for use

- This cookware is suitable for all hob types, including induction.
- Select a cooking zone or cooktop, which matches the bottom diameter of the cookware in order to save energy and to activate the pot recognition of the hob.
- Choose the size of the cookware 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 pot.
- Long handles should not protrude beyond the hob surface in order to avoid inadvertently knocking the cookware off the hob.
- Metallic handles, side and lid handles can become hot during longer cooking time or when used in the oven. Use our SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary.
- Remove the empty cookware from the hob immediately if it is switched on or still hot.
- In order to ensure that the cookware does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- Place hot cookware on adequately heat-resistant surfaces only.
- Do not store acidic or salty foods in the cookware.
- With regular use, the screws of the lid handles can become loose. Make sure that they are always retightened.

Notices for cooking

- The cookware is ideal for vitamin-preserving and aroma-preserving, low-water cooking. Cook food on medium heat. Check the portion of liquid in order to avoid boiling dry and the adhesion of the food.
- Add salt or grainy broths to water that is already boiling and then stir thoroughly so that they dissolve quickly.
- 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.

Cooking with little liquid

Thanks to the well closing lids and even heat distribution the SPRING cookware is ideal for low-water cooking:

- Put the prepared, dripping wet or drained food in the cold cookware together with 50 ml liquid and close the lid.
- Choose a medium temperature setting until the liquid begins to steam and reduce the heat to a low setting.
- In case steam should evaporate, reduce the heat again or remove the pot from the heat source for a short time. Add some liquid if necessary.
- Hint: When you remove the lid in order to check the cooking process, water vapour will escape. Add some liquid.
- To ensure this kind of cooking the lids close extremely precisely. For this reason it is possible that the lid will be stuck if the cookware is cooled down with a closed lid as this may cause a vacuum. In order to remove the lid just heat the pot again on a low to medium heat.

Notices for frying

- Add an adequate amount of heat-resistant grease to the empty cookware.
- Heat this up to the necessary temperature only and add the food to the cookware 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 cookware easily.
- After searing, reduce the temperature to a medium or low level.

Cleaning

- The cookware is dishwasher-safe. However, we recommend 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 residue, you can soak the cookware and use our SPRING INOX Cleaner. Note the instructions for use on our SPRING-INOX Cleaners.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Always dry off the cookware thoroughly before storage.

Discolouring

Depending on various factors, such as the lime content in the water, the preparation of certain dishes or the use of certain cleaning agents, discolouring can occur. It does not impair the function or cooking and frying results. Minor scale spots can be removed with a solution of vinegar and water or with citric acid. Other discolouring can be removed with the SPRING INOX Cleaner.

Spare parts

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

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

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D – 42699 Solingen
Germany
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

Warranty

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

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the cookware together with the original sales invoice. The defective goods 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. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

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.

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



QUALITÉ GASTRONOMIE PROFESSIONNELLE

GAMME DE CASSEROLES BRIGADE BASIC

Spring SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI

INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE

GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VETROCERAMICA
VITROCERÂMICA
GLASKERAMIK

ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELÉCTRICO
ELEKTRISCH

GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS

10

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

SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
LAVASTOVIGLIE
LAVAVAJILLAS
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

GAMME DE CASSEROLES BRIGADE BASIC

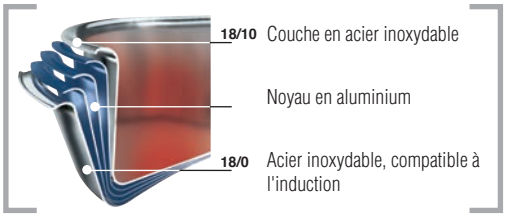
Un repas parfait commence par un équipement adéquat. Avec l'excellente combinaison de matériaux de la série BRIGADE BASIC, les professionnels et les cuisiniers amateurs ambitieux sont toujours bien se positionner. La forme et la fonction sont parfaitement combinées, de sorte que la surface satinée reste impeccable, même en usage quotidien. Grâce au grand choix de casseroles, le bon compagnon est également disponible chez vous à la maison.

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
- Noyau en aluminium
- Couche extérieure en acier inoxydable 18/0 adaptée à l'induction



Caractéristiques



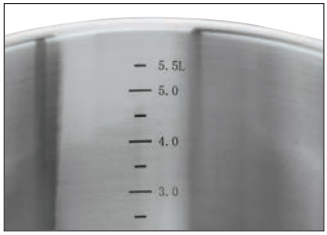
Bord verseur et bord de casserole fermés



Structure de poignée thermo-isolante et ergonomique



Couvercle en verre pour une cuisson visible économe en énergie



Graduation intérieure en litres

Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage ainsi que l'étiquette collante et éliminez-le correctement.
- 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 récipient de cuisson est maintenant prêt à être utilisé.

Consignes d'utilisation

- Ce récipient de cuisson convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond du récipient, afin d'économiser de l'énergie et d'activer la détection de récipient de la cuisinière.
- Adaptez la taille du récipient de cuisson à la quantité à préparer.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le fond du récipient.
- Des queues longues ne doivent pas dépasser par-dessus le plan de cuisson, afin d'éviter une chute.
- Des poignées métalliques, des poignées latérales et celles du couvercle peuvent chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé et lors de l'utilisation au four. 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.
- En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que le récipient ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- 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.
- En cas d'utilisation régulière, les vis pourraient se desserrer des boutons de couvercle. Veillez à toujours les resserrer le cas échéant.

Consignes pour la cuisson

- Le récipient est idéal pour une cuisson avec peu d'eau préservant vitamines et arômes. Cuisez les aliments à puissance moyenne. Contrôlez la proportion de liquide afin d'éviter une cuisson à sec et une incrustation des aliments cuits.
- N'ajoutez du sel ou du bouillon en cube que lorsque l'eau bout et agitez le tout soigneusement de sorte qu'ils dissolvent rapidement.
- 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.

Cuire et mijoter avec peu de liquide

Les batteries de cuisson de SPRING sont particulièrement adaptées à la cuisson avec peu de liquide grâce à leurs couvercles à fermeture hermétique et à la répartition uniforme de la chaleur :

- Placez les aliments préparés, mouillés ou égouttés, avec 50 ml de liquide dans la casserole froide et posez le couvercle.
- Choisissez une température moyenne jusqu'à ce que le liquide commence à produire de la vapeur et réduisez l'apport de chaleur à un faible niveau.
- Si de la vapeur s'échappe, réduisez encore la chaleur ou retirez brièvement la casserole de la source de chaleur. Ajoutez un peu de liquide si nécessaire.
- Remarque : Si vous enlevez le couvercle pour surveiller le processus de cuisson, de la vapeur s'échappera également. Versez un peu de liquide.

- Pour assurer cette fonction de cuisson, les couvercles se ferment très précisément. Par conséquent, lors du refroidissement avec le couvercle complètement fermé, un vide peut être créé de sorte que le couvercle soit collé. Afin de pouvoir retirer le couvercle, faites brièvement chauffer la casserole à feu doux ou moyen.

Consignes pour le rôtissage

- Versez suffisamment de graisse résistante à la cuisson dans le récipient vide.
- Ne le faites chauffer que jusqu'à la température requise et déposez les aliments à rôtir par portions dans le récipient de cuisson, afin que ce dernier 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.
- Après avoir saisi vivement, réduisez la température sur un niveau moyen ou bas.

Nettoyage

- Le récipient de cuisson 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-vaiselle, de fines couches de rouille peuvent être transmises par d'autres objets. Éliminez-les immédiatement.
- En présence de salissures tenaces, laissez le récipient tremper et utilisez notre nettoyant pour inox SPRING INOX Cleaner. Notez les instructions d'utilisation de nos SPRING Cleaner.
- 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 récipient parfaitement séché.

Décolorations

En fonction de différents facteurs, comme la teneur en calcaire de l'eau, la préparation de certains aliments ou l'utilisation de certains produits nettoyants, des décolorations peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni les résultats de cuisson ou de rôtissage. 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 le nettoyant SPRING INOX Cleaner.

Pièces de rechange

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils sont parfaitement adaptés aux récipients de cuisson.

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

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D – 42699 Solingen
Allemagne
www.spring.ch
E-Mail: info@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. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

Exclusion de responsabilité

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

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



QUALITÀ GASTRONOMIA PROFESSIONALE

SERIE DI PENTOLE BRIGADE BASIC

Spring SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO

INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE

GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VETROCERAMICA
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIK

ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELÉCTRICO
ELEKTRISCH

GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS

10

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

SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
LAVASTOVIGLIE
LAVAVAJILLAS
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. 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.

GOOD FOOD LOVES SPRING

SERIE DI PENTOLE BRIGADE BASIC

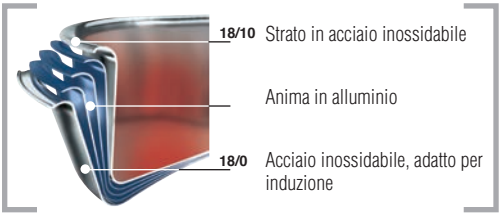
Un piatto perfetto comincia con l'attrezzatura giusta. Con l'eccellente combinazione di materiali della serie BRIGADE BASIC, professionisti e ambiziosi cuochi per hobby sono sempre ben posizionati. Forma e funzione sono perfettamente combinate, per cui la superficie satinata rimane impeccabile anche nell'uso quotidiano. Grazie all'ampia scelta di pentole e padelle, è disponibile anche il compagno giusto per la vostra casa.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto le pentole 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 inox 18/10
- Anima in alluminio
- Strato interno in acciaio inox 18/0 adatto per induzione



Caratteristiche



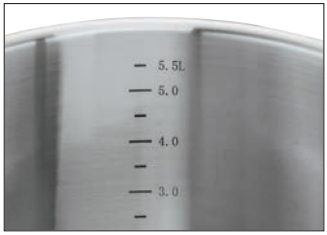
Bordo della pentola e per scolare chiuso



Manici termoisolanti, ergonomici



Coperchio in vetro per cottura a vista a risparmio energetico



Graduazione interna in litri

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo anche tutti i autoadesivi e smaltirli correttamente.
- Lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- Le pentole sono ora pronte per essere usate.

Avvertenze per l'uso

- Queste pentole sono adatte per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della pentola, in modo da risparmiare energia e da attivare il riconoscimento pentola del fornello.
- Le dimensioni della pentola 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 pentola.
- Per impedire che vengano fatte cadere involontariamente, i manici lunghi non devono sporgere oltre al piano di cottura.
- Manici metallici, manici laterali e manici di coperchio possono diventare caldi nella cottura prolungata o nell'uso in forno. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo le pentole vuote.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta di modo che la pentola non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Riporre le pentole calde solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- Non conservare nella pentola alimenti acidi o salati.
- Con l'uso regolare le viti dei pomelli dei coperchi possono allentarsi. Fare attenzione a riserrarle sempre.

Avvertenze per la cottura

- Le pentole sono idonee per cotture in poca acqua, ideali per preservare sia gli aromi che le vitamine. Cuocere gli alimenti a calore medio. Controllare la quantità di liquido in modo da evitare che si esaurisca e che, di conseguenza, i cibi si attacchino.
- Aggiungere il sale o il brodo granulare sempre soltanto all'acqua bollente e mescolandoli accuratamente in modo che si dissolvano rapidamente.
- 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.

Cottura con acqua bassa

Le pentole di SPRING sono particolarmente adatte per cucinare con poco liquido grazie ai coperchi a chiusura ermetica e alla distribuzione uniforme del calore:

- Mettere il cibo preparato, bagnato o scolato, con 50 ml di liquido nella pentola fredda e mettere il coperchio.
- Selezionare un'impostazione di temperatura media fino a quando il liquido non inizia a vaporizzare e ridurre l'apporto di calore ad una piccola impostazione.
- Se il vapore fuoriesce, ridurre ulteriormente il calore o rimuovere brevemente la pentola dalla fonte di calore. Se necessario, aggiungere del liquido.
- Nota: Se si toglie il coperchio per monitorare il processo di cottura, anche il vapore fuoriesce. Versare un po' di liquido.
- Per garantire questa funzione di cottura, i coperchi si chiudono in modo molto preciso. Pertanto, quando si raffredda con il coperchio completamente chiuso, si può creare un vuoto in modo che il coperchio sia bloccato. Per poter rimuovere il coperchio, riscaldare brevemente la pentola a fuoco basso fino al medio.

Avvertenze per la preparazione di arrosti

- Mettere nella pentola vuota una sufficiente quantità di grasso resistente al calore.
- Riscaldare solamente fino alla temperatura richiesta e quindi aggiungere i cibi da cuocere, a porzioni, di 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'arrosto solamente quando si stacca facilmente dal fondo della pentola.
- Dopo la fase di rosolatura a calore elevato abbassare la temperatura a un livello medio o basso.

Pulizia

- Le pentole sono adatte 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. Scartare immediatamente le stoviglie con tracce di ruggine.
- In presenza di sporco ostinato lasciare la pentola in ammollo e utilizzare il nostro SPRING INOX Cleaner. Notare le istruzioni per l'uso sui nostri SPRING Cleaner.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o attrezzi per pulire che potrebbero graffiare le pentole.
- Conservare le pentole sempre ben asciutte.

Alterazioni cromatiche

A seconda di diversi fattori, come il contenuto di calcare dell'acqua, la preparazione di determinati cibi 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. Le alterazioni cromatiche più marcate possono invece essere rimosse con il detergente SPRING INOX Cleaner.

Ricambi

Usare solamente gli accessori originali, in quanto sono gli unici studiati ad hoc per queste pentole.

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

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D – 42699 Solingen
Germania
www.spring.ch
E-Mail: info@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 che possiate tenerle in mano le pentole sono state sottoposte a rigorosi controlli qualità e ad un accurato test finale. Pertanto Spring International GmbH concede una garanzia decennale che copre i vizi del funzionamento, dei materiali e della 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.

Esclusione di responsabilità

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

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



CALIDAD GASTRONÓMICA PROFESIONAL

SERIE DE OLLAS BRIGADE BASIC

Spring SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO

INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE

GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VETROCERAMICA
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIK

ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELÉCTRICO
ELEKTRISCH

GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS

10

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

SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
LAVASTOVIGLIE
LAVAVAJILLAS
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

SERIE DE OLLAS BRIGADE BASIC

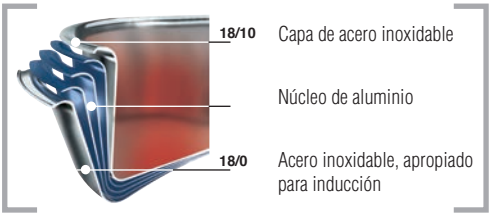
Una comida perfecta comienza con el equipo adecuado. Con la excelente combinación de materiales de la serie BRIGADE BASIC, los profesionales y los cocineros aficionados ambiciosos siempre están bien posicionados. La forma y la función están perfectamente combinadas, por lo que la superficie satinada queda impecable incluso en el uso diario. Gracias a la gran selección de ollas, el compañero adecuado también está disponible para su casa.

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 de aluminio
- Capa exterior de acero inoxidable 18/0 apto para la inducción



Característica



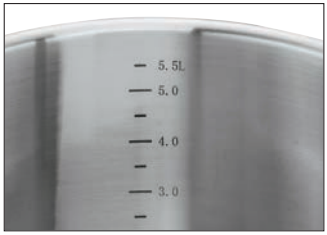
Borde de olla y de vertido cerrado



Diseño de mango resistente al calor, ergonómico



Tapa de vidrio para la cocción visible que ahorra energía



Escala interior en litros

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje, así como todos los adhesivos y elimínelos adecuadamente.
- Limpie todas las piezas con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuagar con agua clara y secar cuidadosamente.
- Ahora, su batería de cocina está lista para su uso.

Indicaciones para el uso

- Esta batería de cocina es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la batería de cocina para ahorrar energía y activar la detección de olla de la cocina.
- Ajuste el tamaño de la batería de cocina 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 olla.
- Los mangos largos no deben extenderse más allá de la placa de cocina para evitar tirarlas accidentalmente.
- Los mangos metálicos, los mangos laterales como estos de la tapa pueden calentarse durante una cocción prolongado o su uso en el horno. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas de SPRING GRIPS.
- Retire de inmediato la batería de cocina vacía de la estufa encendida o caliente.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la batería de cocina no se sobrecaliente no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.
- 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.
- En caso de uso frecuente, los tornillos de los botones de las tapas se pueden aflojar. Asegúrese de que estén siempre bien apretados.

Indicaciones para cocinar

- La batería de cocina es perfecta para cocinar con poco de agua, preservando así las vitaminas y el aroma. Cocine los alimentos a nivel medio. Revise la cantidad de líquido para evitar que hierva hasta evaporarse del todo y se pegue la comida.
- Añada la sal o el concentrado de caldo en polvo solo cuando el agua hierva y remuévala cuidadosamente para que se disuelva rápidamente.
- Utilice los ajustes de alta temperatura solo durante un breve tiempo para guisar a fuego vivo o llevar a ebullición rápidamente. A continuación, reduzca la temperatura a un nivel medio o bajo.

Cocinar y cocer en agua baja

Las baterías de cocina de SPRING son especialmente adecuadas para cocinar con poco líquido gracias a sus tapas de cierre hermético y a la distribución uniforme del calor:

- Ponga la comida preparada mojada o escurrida con 50 ml de líquido en la olla fría y coloque la tapa.
- Seleccione un ajuste de temperatura media hasta que el líquido empiece a vaporizar y reduzca la entrada de calor a un ajuste pequeño.
- Si se escapa el vapor, reduce más el calor o retire la olla brevemente de la fuente de calor. Añade algo de líquido si es necesario.
- Nota: Si quita la tapa para controlar el proceso de cocción, el vapor también se escapará. Vierta un poco de líquido.

- Para asegurar esta función de cocción, las tapas se cierran con mucha precisión. Por lo tanto, al enfriarse con la tapa completamente cerrada, se puede crear un vacío para que la tapa se pegue. Para poder quitar la tapa, calentar brevemente la olla a fuego bajo a medio.

Indicaciones para asar

- Ponga suficiente grasa resistente al calor en la batería de cocina vacía.
- Caliente la grasa solo a la temperatura requerida y añada el alimento en porciones a la batería de cocina para que la grasa 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 batería de cocina.
- Después de guisar a fuego vivo, reduzca la temperatura a un nivel medio o bajo.

Limpieza

- La batería de cocina es apta 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 y utilice nuestro SPRING-INOX Cleaner. Tenga en cuenta las instrucciones de uso de nuestros SPRING Cleaner.
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

Decoloraciones

Dependiendo de diversos factores como el contenido de cal en el agua, la preparación de ciertos alimentos 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 o el asado. 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 SPRING-INOX Cleaner.

Piezas de repuesto

Utilice solo accesorios originales. Estos se adaptan perfectamente a la batería de cocina.

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

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D – 42699 Solingen
Alemania
www.spring.ch
E-Mail: info@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 perfecto 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. Los productos defectuosos serán reparados o reemplazados 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. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

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.



PROFESSIONELE GASTRONOMISCHE KWALITEIT

PANNEN-SERIE BRIGADE BASIC

Spring SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING

INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE

GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VETROCERAMICA
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIK

ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELÉCTRICO
ELEKTRISCH

GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS

10

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

SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
LAVASTOVIGLIE
LAVAVAJILLAS
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

PANNENSERIE BRIGADE BASIC

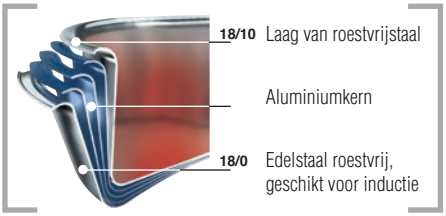
Een perfecte maaltijd begint met het juiste gereedschap. Met de slimme materiaalcombinatie van de BRIGADE BASIC-serie zijn professionals en ambitieuze hobby koks altijd goed gepositioneerd. Vorm en functionaliteit zijn perfect gecombineerd, zoals bijvoorbeeld het gesatineerde oppervlak dat ook bij dagelijks gebruik onberispelijk blijft. Dankzij het ruime aanbod aan kookgerei zijn er voor elk huishouden de juiste tools beschikbaar.

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
- Aluminiumkern
- Buitenzijde van 18/0 roestvast edelstaal, geschikt voor inductie



Productkenmerken



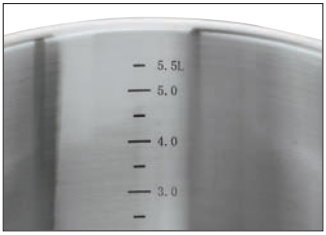
Gesloten pan- en gietrand



Ergonomische, warmte isolerende greep constructie



Glazen deksel voor energiebesparend koken met zicht op het kookgoed



Maatverdeling aan de binnenzijde in liters

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle het verpakkingsmateriaal en eventuele stikkers, en voer dit zo mogelijk gescheiden af.
- Reinig alle onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
- Uw pannen zijn nu klaar voor gebruik.

Aanwijzingen voor het gebruik

- Dit kookgerei is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie.
- 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.
- Stelen niet over het fornuis uit laten steken om te voorkomen dat de pan per ongeluk van het fornuis kan worden gestoten.
- Metalen grepen, zijgrepen en dekselgrepen kunnen bij een langere kooktijd of bij gebruik in de oven warm worden. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.
- Haal lege pannen direct van het ingeschakelde of hete fornuis.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pannen niet oververhit raken of onopgemerkt droogkoken.
- Zet hete pannen uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Bewaar sterk zuur- of zouthoudende levensmiddelen niet in de pannen.
- Bij regelmatig gebruik kunnen schroeven van de dekselknoppen een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw worden vastgedraaid.

Aanwijzingen voor het koken

- De pan is ideaal voor het waterarm koken met behoud van vitamines en aroma's. Laat levensmiddelen op de middelste stand garen. Controleer de hoeveelheid vloeistof om droogkoken en aanbranden te voorkomen.
- Doe zout of bouillonblokjes altijd pas in de pan als het water kookt en roer dit meteen zorgvuldig om, zodat het snel kan oplossen.
- 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.

Koken en sudderen met aanhangend water

SPRING kookgerei is bijzonder geschikt om met weinig vloeistof te koken dankzij de goed sluitende deksels en de gelijkmatige warmteverdeling:

- Leg de voorbereide levensmiddelen druipnat of droog met 50 ml toegevoegde vloeistof in het koude kookgerei en doe het deksel op de pan.
- Kies een middelmatige temperatuurinstelling totdat de vloeistof begint te stomen en verminder de warmte toevoer tot een lage instelling.
- Als er stoom ontsnapt, reduceer dan de hitte nog verder of haal de pan kortstondig van de warmtebron. Voeg indien nodig wat vloeistof toe.
- Opmerking: Als het deksel wordt geopend om het kookproces te controleren, zal er ook stoom ontsnappen. Giet er dan wat vloeistof bij.
- Om deze kookfunctie mogelijk te maken, sluiten de deksels zeer nauwkeurig. Daarom kan bij het afkoelen met volledig gesloten deksel soms een vacuüm ontstaan, waardoor het deksel vast blijft zitten. Om het deksel dan weer af te nemen, moet de pan kortstondig worden verhit om dit vacuüm op te heffen.

Aanwijzingen voor het braden

- Doe voldoende hoog verhitbaar vet in de lege pan.
- Verhit dit enkel tot de benodigde temperatuur 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.
- Verlaag na het kort aanbraden de temperatuur naar de middelste of lage stand.

Reiniging

- Het kookgerei 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 vliegroest van andere voorwerpen worden overgedragen. Verwijder dit onmiddellijk.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling de pan inweken en gebruik eventueel onze SPRING-INOX Cleaner. Neem daarbij de gebruiksaanwijzing van de SPRING Cleaner in acht.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de pannen altijd goed af voor het opbergen.

Verkleuringen

Afhankelijk van verschillende factoren, zoals het kalkgehalte in het water, de bereiding van bepaalde gerechten of het gebruik van bepaalde reinigingsmiddelen kunnen verkleuringen optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het kook- of braadresultaat. Lichte kalkvlekken kunnen met een oplossing van azijn en water of met citroenzuur worden verwijderd. Andere verkleuringen kunt u met de SPRING-INOX Cleaner verwijderen.

Reserveonderdelen

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

BRIGADE BASIC

Spring SWISS DESIGN

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

D – 42699 Solingen

Duitsland

www.spring.ch

E-Mail: info@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 garantieclaims 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.

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.

© Spring International GmbH GA Topf-Set BRIGADE BASIC 10/20