

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

VULCANO
PURE

Spring
SWISS DESIGN





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 Alltagsauglichkeit 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.

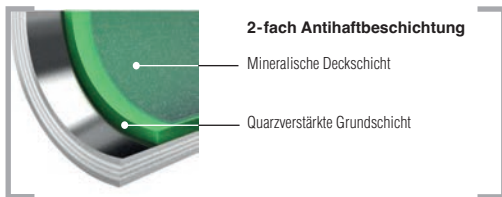
PFANNEN VULCANO PURE

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

- Mehrschichtmaterial
- Wärmeleitfähigkeit vom Boden bis in den Rand
- Edelstahlschicht 18/10 innen
- Dreifacher Aluminiumkern
- Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0
- **VULCANO PURE** Natürliche Antihafbeschichtung auf mineralischer Basis, PFAS-frei



Spring
SWISS DESIGN

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.
- Ihre Pfanne ist nun einsatzbereit.

2. Hinweise für den Gebrauch

- Die Pfanne ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Verwenden Sie bei Induktion nur $\frac{2}{3}$ der angegebenen maximalen Leistung.
- Der Pfannenkörper weist im kalten Zustand eine leichte Innenwölbung des Bodens auf. Beim Erhitzen der Pfanne wird der Boden plan. Dieses Prinzip garantiert, dass die Pfanne immer sicher auf dem Kochfeld steht, da eine Außenwölbung des Bodens verhindert wird. Je nach eingestellter Temperatur ist dieser Effekt mehr oder weniger ausgeprägt. Insbesondere dann, wenn Sie nur sehr wenig Fett in die Pfanne geben und gleichzeitig eine niedrige Temperatur auswählen, kann die Fettverteilung dadurch jedoch beeinträchtigt sein.
- Für eine längere Lebensdauer der Antihafbeschichtung empfehlen wir den Einsatz von Küchenhelfern aus ausreichend hitzebeständigem, weichem Kunststoff, Silikon oder Holz, sowie nicht in der Pfanne zu schneiden.
- 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 zu zubereitende Menge ab.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden der Pfanne hinausreichen.
- Lange Stiele sollten nicht über das Kochfeld hinausstehen, um ein unbeabsichtigtes Herunterreißen zu vermeiden.

- Metallische Stiele und Seitengriffe können bei längerer Kochzeit oder beim Gebrauch im Backofen 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.

3. Hinweise zum Braten

- Geben Sie ausreichend hitzebeständiges Fett in die leere Pfanne.
- Erhitzen Sie diese 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. Anschließend reduzieren Sie die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

4. Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste. Um eine lange Lebensdauer und die hohe Antihafwirkung zu erhalten, empfehlen wir, auf die Reinigung in der Spülmaschine zu verzichten.
- Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie das Kochgeschirr einweichen und entfernen diese mit einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Reiben Sie die Innenseite der Pfanne in regelmäßigen Abständen mit etwas Speiseöl ein.
- 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 bestimmter Reinigungsmittel, können Verfärbungen der Antihaftversiegelung und / oder dem Pfannenkörper auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis. Verfärbungen am äußeren Pfannenkörper können Sie einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte entfernen. Beachten Sie die dort beschriebenen Anwendungshinweisen. Abhängig von der Nutzungsintensität können im Laufe der Zeit Kratzer auf der Antihaftversiegelung auftreten, die jedoch die Antihafte Wirkung nicht beeinträchtigen.

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: info@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 5-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung (1 Jahr im Gastronomieeinsatz).

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.

A top-down view of fresh ingredients including mushrooms, red chili peppers, and rosemary on a dark surface. The ingredients are arranged around a central text box. The mushrooms are sliced, and the chili peppers are whole. The rosemary is fresh and green.

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.

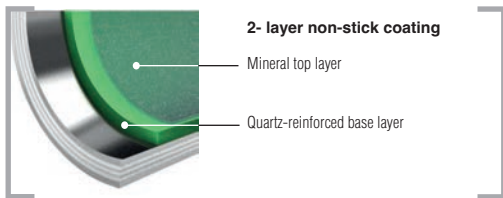
PANS VULCANO PURE

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 up to the rim
- Full induction bottom inner layer in stainless steel 18/10
- Triple aluminium core
- Outer layer in induction-compatible 18/0 stainless steel
- **VULCANO PURE** mineral-based non-stick coating, PFAS-free



Spring
SWISS DESIGN

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. Use only 2/3 of the maximum power for induction.
- The body of the pan has a slight inner bulge of the bottom when cold. When the pan is heated, the bottom becomes flat. This principle guarantees that the pan stands always secure on the hob, as an external curvature of the bottom is prevented. Depending on the set temperature, this effect is more or less distinctive. However, especially if you put very little fat in the pan and at the same time select a low temperature, the fat distribution may be impaired as a result.
- For a longer life of the non-stick coating, we recommend the use of kitchen utensils made of sufficiently heat-resistant soft plastics, silicone or wood, as well as not cutting in the pan.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the pan in order 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.
- Long handles should not protrude beyond the hob surface in order to avoid inadvertently knocking the pan off the hob.
- Metallic handles and side 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 pan from the hob immediately if it is switched on or still hot.

- In order 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.

3. Notices for frying

- Add an adequate amount of heat-resistant grease to the empty pan.
- 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

- Clean the pan using warm water, a mild detergent and a soft sponge or a soft brush. In order to maintain a long life and the high non-stick effect, we recommend not to clean in the dishwasher.
- In case of stubborn residue, let them soak and remove them with a soft sponge or a soft brush.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Rub the inner side of the pan with a little cooking oil at regular intervals.
- 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 non-stick coating and/or the pan body can occur. It does not impair the function or cooking and frying results. Discolouring on the outer pan body can be removed with a commercially available cleaning agent for stainless steel products. Observe the application instructions described there. Depending on the intensity of use, scratches on the non-stick coating may appear over time, but these do not affect the non-stick effect.

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: info@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 5-year warranty on the fault-free function, material characteristics and workmanship (1 year if it is used professionally).

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 overheating, 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 VULCANO PURE

MODE D'EMPLOI

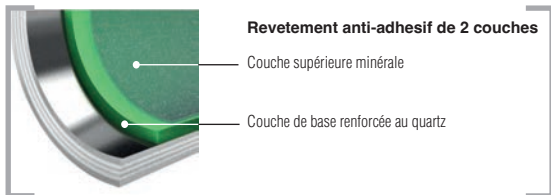
Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING. Le traitement haut de gamme et des matériaux de qualité supérieure répondent aux exigences les plus sévères. Pour avoir le plaisir de cuisson pour longtemps, respectez les consignes qui suivent.

Matériel

- Matériau multicouche
- Conductivité thermique du fond jusque dans le bord
- Couche intérieure en acier inoxydable 18/10
- Triple noyau en aluminium
- Couche extérieure en acier inoxydable 18/0
- **VULCANO PURE** revêtement anti-adhésif à base minérale, sans PFAS



Spring
SWISS DESIGN



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 que de 2/3 de la puissance maximale.
- Le fond de la poêle est légèrement bombé vers l'intérieur lorsqu'il est froid. Lorsque la poêle est chauffée, le fond devient plat. Ce principe garantit que la poêle repose toujours solidement sur la plaque de cuisson, car un bombement externe du fond est évité. Selon la température réglée, cet effet est plus ou moins fort. Cependant, surtout si vous mettez très peu de graisse dans la poêle et que vous choisissez en même temps une température basse, la répartition de la graisse peut s'en trouver altérée.
- Pour une plus longue durée de vie du revêtement antiadhésif, nous recommandons néanmoins l'utilisation d'ustensiles de cuisine en plastique souple suffisamment résistants à la chaleur, en silicone ou en bois, ainsi que de ne pas couper dans la poêle.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant 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 à ce que les flammes ne dépassent pas le fond de la poêle.
- Des queues longues ne doivent pas dépasser par-dessus le plan de cuisson, afin d'éviter de faire tomber la poêle accidentellement.

- Des poignées métalliques et des poignées latérales 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 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.

3. Consignes pour le rôtissage

- Versez suffisamment de graisse résistante à la cuisson dans la poêle vide.
- 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

- Lavez la poêle à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux et une éponge ou brosse souple. Afin de garantir une longue durée de vie et un effet anti-adhérent élevé, nous recommandons de renoncer au nettoyage au lave-vaisselle.
- En présence de salissures tenaces, laissez la poêle tremper et enlevez-les avec une éponge ou brosse souple.
- Évitez l'utilisation d'éponges grattantes, d'objets coupants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses abrasives ou de produits nettoyants agressifs.
- Essuyez l'intérieur de la poêle régulièrement avec un peu d'huile de cuisson.
- Rangez toujours la poêle parfaitement séchée.

5. Rayures et décolorations

A 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 revêtement antiadhésif et/ou du corps de la poêle peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni les résultats de cuisson ou de rôtissage. Des décolorations au fond extérieur peuvent être éliminées avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable disponible dans le commerce. Respectez les consignes d'utilisation qui y sont décrites.

Au fil du temps, dépendant de l'intensité de l'utilisation, des rayures peuvent apparaître sur le revêtement antiadhésif, mais ceux-ci n'altèrent pas l'effet antiadhésif.

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: info@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 5 ans sur le fonctionnement, la qualité des matériaux et le traitement (1 an pour utilisation en la gastronomie).

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 surchauffe, 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. Abbinare alla scelta di materiali d'eccellenza e a una fabbricazione accurata ai massimi livelli tecnici.

Il tutto per il vostro piacere – dal 1946.

La cucina ama SPRING.

PADELLE VULCANO PURE

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

- Materiale multistrato
- Conduttività termica dal fondo alla parete della pentola
- Strato interno in acciaio inossidabile 18/10
- Tripla cape in alluminio
- Strato esterno in acciaio inossidabile 18/0 adatto per induzione
- **VULCANO PURE** rivestimento antiaderente naturale a base minerale, senza PFAS



Spring
SWISS DESIGN

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 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. Utilizzare solo 2/3 della potenza massima per l'induzione.
- Il fondo della padella è leggermente bombato verso l'interno quando è freddo. Quando la padella viene riscaldata, il fondo diventa piatto. Questo principio garantisce che la padella sia sempre appoggiata in modo sicuro sul piano di cottura, in quanto si evita una curvatura esterna del fondo. A seconda della temperatura impostata, questo effetto è più o meno accentuato. Tuttavia, soprattutto se si mette poco grasso nella padella e allo stesso tempo si seleziona una bassa temperatura, la distribuzione del grasso può essere alterata di conseguenza.
- Per una maggiore durata del rivestimento antiaderente si consiglia comunque di utilizzare utensili da cucina in plastica morbida, sufficientemente resistenti al calore, silicone o legno e di non tagliare in 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.
- Per impedire che vengano fatte cadere involontariamente, i manici lunghi non devono sporgere oltre al piano di cottura.

- Manici metallici e manici laterali 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 la padella vuota.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta di modo che la padella non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Riporre la padella calda solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.

3. Avvertenze per la preparazione di arrosti

- Mettere nella padella vuota una sufficiente quantità di grasso resistente al calore.
- Riscaldare solamente fino alla temperatura richiesta (ca. 180 °C) e quindi aggiungere i cibi da cuocere, 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'arrosto 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

- Lavare la padella con acqua calda, un detersivo delicato e una spugna o spazzola morbida. Per mantenere una lunga durata e un elevato effetto antiaderente, si consiglia di non lavare in lavastoviglie.
- In presenza di sporco ostinato lasciare la padella in ammollo e rimuoverlo con una spugna o spazzola morbida.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o attrezzi per pulire che potrebbero graffiare la padella.
- Strofinare periodicamente l'interno della padella con un po' d'olio da cucina.
- 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 detersivi possono comparire delle alterazioni cromatiche del rivestimento antiaderente e/o il corpo della padella, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura o rosolamento. Le alterazioni cromatiche sul corpo della padella all'esterno possono essere rimosse con un detersivo disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile. Osservare le istruzioni per l'applicazione descritte.

A seconda dell'intensità d'uso, nel tempo possono apparire dei graffi sul rivestimento antiaderente, ma questi non compromettono l'effetto antiaderente.

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: info@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 5 anni che copre i vizi del funzionamento, dei materiali e della lavorazione (1 anno per uso in gastronomia).

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 surriscaldamento, 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.

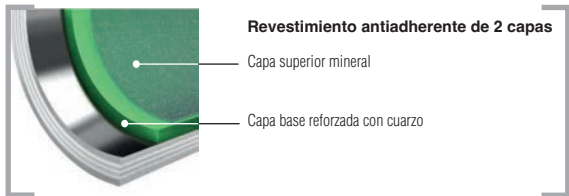
SARTENES VULCANO PURE

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 sartén
- Capa de acero inoxidable 18/10 en el interior
- Núcleo triple de aluminio
- Capa exterior de acero inoxidable 18/0 apto para la inducción
- **VULCANO PURE** revestimiento natural a base mineral, sin PFAS



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. Utilice solo 2/3 de la potencia máxima para la inducción.
- El fondo de la sartén es ligeramente abombado hasta el interno cuando está frío. Cuando la sartén se calienta, el fondo se vuelve plano. Este principio garantiza que la sartén siempre está colocada de forma segura en la placa de cocción, ya que se evita una curvatura externa del fondo. Dependiendo de la temperatura establecida, este efecto es más o menos pronunciado. Sin embargo, especialmente si se pone muy poca grasa en la sartén y al mismo tiempo se selecciona una temperatura baja, la distribución de la grasa puede verse afectada como resultado.
- Para una mayor duración del revestimiento antiadherente, recomendamos sin embargo el uso de utensilios de cocina hechos de plástico blando suficientemente resistente al calor, silicona o madera, así como no cortar en 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.
- Los mangos largos no deben extenderse más allá de la placa de cocina para evitar tirarlas accidentalmente.

- Los mangos metálicos y los mangos laterales 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 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.

3. Indicaciones para asar

- Ponga suficiente grasa resistente al calor en la sartén vacía.
- Caliente la grasa solo 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 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.

4. Limpieza

- Limpieza la sartén con agua caliente, un detergente suave y una esponja o un cepillo blandos. Para mantener una larga vida útil el alto efecto antiadherente, recomendamos no limpiar en el lavavajillas.
- En caso de suciedad resistente, deje remojar la sartén en agua y elimínela con una esponja o un cepillo blandos.
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Frota la sartén con un poco de aceite de cocina a intervalos regulares.
- Guarde la sartén siempre bien seca.

5. Arañazos y decoloraciones

Dependiendo de diversos factores como la preparación de ciertos alimentos, la elección frecuente de temperaturas altas o el uso de ciertos detergentes, pueden producirse decoloraciones en el revestimiento antiadherente y/o el cuerpo de la sartén. Estas no afectan ni al funcionamiento de la sartén, ni al resultado de la cocción o el asado. Las decoloraciones en el fondo exterior se pueden eliminar con un agente de limpieza comercialmente disponible para productos de acero inoxidable. Tenga en cuenta las instrucciones de aplicación descritas. Dependiendo de la intensidad de uso, a lo largo del tiempo, los arañazos pueden producirse en el revestimiento antiadherente. Sin embargo, estos no afectan el efecto antiadherente.

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: info@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 5 años con respecto a su funcionamiento perfecto, la calidad del material y el acabado (1 año en uso en la gastronomía).

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 sobrecalentamiento, 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 VULCANO PURE

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

- Meerdere lagen materiaal
- Perfecte warmtegeleiding vanuit de bodem door de wand tot aan de bovenrand
- Binnenzijde van 18/10 roestvast edelstaal
- Drievoudige aluminiumkern
- Buitenzijde van 18/0 roestvast edelstaal, geschikt voor inductie
- **VULCANO PURE** natuurlijke antiaanbaklaag op minerale basis, PFAS-vrij



1. Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle het verpakkingsmateriaal.
- 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 voor inductie alleen 2/3 van het opgegeven maximale vermogen.
- De panbody heeft in koude staat een lichte bodemwielving naar binnen. Wanneer de pan wordt verhit, trekt de bodem nagenoeg vlak. Dit principe zorgt ervoor dat de pan altijd stevig op de kookplaat staat, omdat een uitwendige wielving van de bodem zo wordt voorkomen. Afhankelijk van de ingestelde temperatuur is dit effect meer of minder merkbaar. Vooral bij gebruik van weinig vet in de pan in combinatie met een lage temperatuur, kan de vetverspreiding hierdoor wat worden beïnvloed.
- Voor een langer behoud van de anti-kleeflaag en dus een langere levensduur adviseren wij echter het gebruik van keukengerei van voldoende hittebestendige, zachte kunststof, siliconen of hout, en om niet in de pan te snijden.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van de pan om energie te besparen.
- Stem de maat van de pan af op de te bereiden hoeveelheid.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlam punten niet onder de bodem van de pan uitkomen, ook om de houten greep niet te beschadigen.
- Lange stelen niet over het fornuis uit laten steken om te voorkomen dat de pan per ongeluk van het fornuis kan worden gestoten.
- Metalen grepen en zijgrepen kunnen 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.

3. Aanwijzingen voor het braden

- Doe voldoende hoog verhitbaar vet in de lege pan.
- 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

- Reinig de pan met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons of zachte borstel. Om een lange levensduur en het hoge antiaanbakeffect te behouden, raden we aan om de pan niet in de vaatwasser te reinigen.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling de pan kort inweken en reinig deze daarna met een zachte spons of zachte borstel.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Wrijf de binnenkant van de pan regelmatig in met wat bakolie.
- 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 anti-kleeflaag en/of de panbody optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het kook- of braadresultaat. Verkleuringen van de buitenbodem kunt u met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij edelstaal verwijderen. Neem de daar beschreven toepassing instructies in acht.

Afhankelijk van de intensiteit van het gebruik kunnen er na verloop van tijd krassen in de anti-kleeflaag ontstaan, maar deze doen geen afbreuk aan het anti-kleef effect.

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: info@spring.ch

7. Garantie

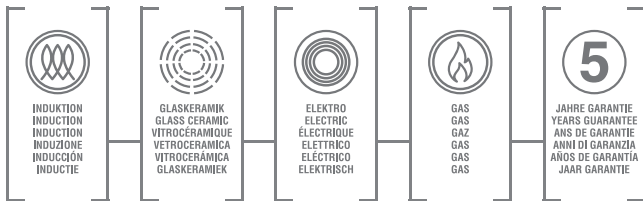
Bij de fabricage van deze pan worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over de pan kunt beschikken, wordt deze aan strenge kwaliteitscontroles alsmede aan een grondige eindcontrole onderworpen. Daarom verleent Spring International GmbH 5 jaar garantie op een foutloze werking, een perfecte kwaliteit van het materiaal en een perfecte afwerking (1 jaar voor gebruik in de professionele gastronomie).

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 oververhitting, onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

Spring
SWISS DESIGN



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