Spring

BRIGADE **ULTIMATE**

NEXT LEVEL COOKING

PROFESSIONELLE GASTRONOMIE-QUALITÄT

NO PFAS

DIE KÜCHE LIEBT SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

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

PHILOSOPHIE

SPRING hat sich mit ganzem Herzen dem Genuss verschrieben!

Kochen ist ein Fest für die Sinne, emotionale Leidenschaft, Geselligkeit und bringt das Besondere auch ins Alltägliche. Das perfekte Ergebnis erfordert die besten Zutaten – hochwertige und exklusive Lebensmittel verdienen die beste Zubereitung – mit SPRING.

Ihr Maßstab: Unsere Passion!

Designer und Techniker entwickeln mit anerkannten Spitzenköchen aus aller Welt die Werkzeuge für Ihre gehobene Küche und den Genuss bei Tisch. Designorientierte Gestaltung, Ergonomie und Alltagstauglichkeit sind die Voraussetzungen. Die Auswahl hervorragender Materialien sowie die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau gehören dazu.

Alles für Ihren Genuss – und das seit 1946.

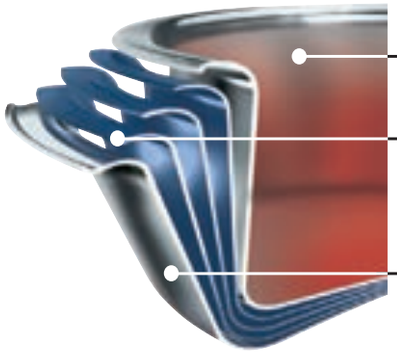
Die Küche liebt SPRING.

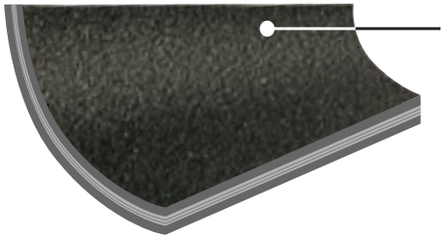
PFANNEN **BRIGADE ULTIMATE**
GEBRAUCHSANWEISUNG

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 Brat- und Kochgenuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

Material

- Mehrschichtmaterial
- Wärmeleitfähigkeit vom Boden bis in den Rand
- Edelstahlschicht 18/10 innen mit BRIGADE ULTIMATE Oberfläche, PFAS-frei
- Dreifacher Aluminiumkern
- Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0





BRIGADE ULTIMATE Innovative Oberfläche für natürlichen Antihafteffekt mit etwas Speiseöl. Extrem haltbar und kratzfest. Geeignet für Küchenutensilien aus Metall.

1. Vor dem ersten Gebrauch

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

2. Hinweise für den Gebrauch

Verbrennungsgefahr! Insbesondere der Körper der Pfanne wird im Gebrauch heiß. Fassen Sie die Pfanne ausschließlich an den Griffen an. Bei längerer Kochzeit oder im Backofen können metallische Stiele und Seitengriffe heiß werden. Verwenden Sie unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.

- Stellen Sie die heiße Pfanne nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich die Pfanne nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.

- Die Pfanne ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Verwenden Sie bei Induktion nur ⅔ der angegebenen maximalen Leistung. Beachten Sie dabei ebenfalls die Gebrauchshinweise Ihres Herdes.
- Die Oberfläche ist äußerst robust, daher können Sie mit handelsüblichen Küchenhelfern in der Pfanne arbeiten. Wir empfehlen dennoch den Einsatz von Küchenhelfern aus ausreichend hitzebeständigem, weichem Kunststoff, Silikon oder Holz, sowie nicht in der Pfanne zu schneiden, um Kratzer zu vermeiden.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser der Pfanne entspricht, um Energie zu sparen und die Topferkennung des Herdes zu aktivieren.
- Stimmen Sie die Größe der Pfanne auf die zuzubereitende Menge ab.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden der Pfanne hinausreichen.
- Lange Stiele sollten nicht über das Kochfeld hinausstehen, um ein unbeabsichtigtes Herunterreißen zu vermeiden.

- Nehmen Sie die leere Pfanne unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter.
- Bewahren Sie stark säure- oder salzhaltige Lebensmittel nicht in der Pfanne auf.

3. Hinweise zum Braten

- Erwärmen Sie die leere Pfanne etwa 2–3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze.

  Tipp: Zischprobe machen – einige Tropfen Wasser in die Pfanne geben. Die Wassertropfen müssen zischen und abperlen. Wenn diese verdampft sind, hat die Pfanne die richtige Brattemperatur erreicht.
- Für einen natürlichen Antihafteffekt verteilen Sie etwas Speiseöl oder Fett, passend zur Brattemperatur, gleichmäßig in der leeren 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. Hinweise zum Zubereiten von Saucen

- Geben Sie Salz oder körnige Brühe immer erst in kochendes Wasser bzw. kochende Flüssigkeiten und rühren Sie diese sorgfältig um, damit sich Salz bzw. Brühe schnell auflösen.

5. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem 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 diese einweichen und entfernen sie mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste. Verwenden Sie bei Bedarf ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte gemäß den dort beschriebenen Anwendungshinweisen.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Bewahren Sie die Pfanne stets gut abgetrocknet auf.

6. Kratzer und Verfärbungen

Im Laufe des Gebrauchs, abhängig von verschiedenen Faktoren wie dem Kalkgehalt im Wasser, der Zubereitung bestimmter Speisen, der häufigen Auswahl hoher Temperaturen oder 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 einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte entfernen. Beachten Sie die dort beschriebenen Anwendungshinweise. Abhängig von der Nutzungsintensität können im Laufe der Zeit Kratzer auftreten, die jedoch weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis beeinträchtigen.

7. Zubehör

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

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

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.spring.ch
E-Mail: service@spring.ch

8. 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.

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.

Ihre gesetzlichen Rechte bei Mängeln werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

Die detaillierten Garantiebedingungen finden Sie unter www.spring.ch.

9. 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.

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.

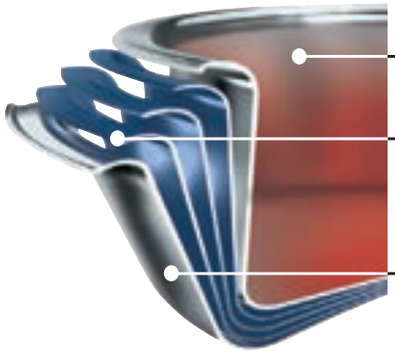
The kitchen loves SPRING.

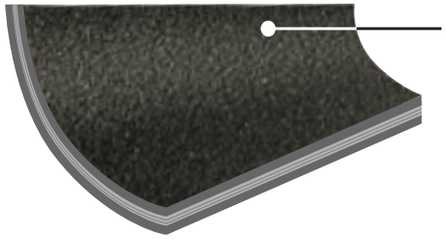
PANS **BRIGADE ULTIMATE**
INSTRUCTIONS FOR USE

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 and frying enjoyment, observe the notices below.

Material

- Multi-ply material
- Heat conductivity from the bottom up to the rim
- Layer in stainless steel 18/10 inside with BRIGADE ULTIMATE surface, no PFAS
- Triple aluminium core
- Outer layer in induction-compatible 18/0 stainless steel





BRIGADE ULTIMATE Innovative surface for natural non-stick effect with a little cooking oil. Extremely durable and scratch resistant. Suitable for kitchen gadgets made of metal.

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

Risk of burns! The body of the pan in particular becomes hot during use. Only touch the pan by the handles. During longer cooking time or when used in the oven metallic handles and side handles can become hot. Use our SPRING GRIPS potholders or gloves.

- Place the hot pan on adequately heat-resistant surfaces only.
- In order to ensure that the pan does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.

- The pan is suitable for all hob types, including induction. Use only ⅔ of the maximum power for induction. Also follow the instructions for use of your stove.
- The surface is extremely robust, so you can use standard kitchen utensils in the pan. Nevertheless, 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 to avoid scratches.
- 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.

- Remove the empty pan from the hob immediately if it is switched on or still hot.
- Do not store strongly acidic or salty foods in the cookware.

3. Notices for frying

- Heat the empty pan on medium to high heat for about 2–3 minutes.

  Tip: Make a sizzling test – add a few drops of water to the pan. The water drops must sizzle and roll off. When they have evaporated, the pan has reached the correct frying temperature.
- For a natural non-stick effect spread a little cooking oil or fat, suitable for frying temperature, evenly in 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. Notices for cooking sauces

- Add salt or grainy broths only to water or other boiling liquids and then stir thoroughly so that they dissolve quickly.

5. Cleaning and care

- Allow the pan to cool down.
- Clean the pan immediately after each use.
- The pan 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 residues, let these soak and remove them with a soft sponge or a soft brush.
- If necessary, use a commercially available cleaning agent for stainless steel products in accordance with the instructions for use given there.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Always dry off the pan thoroughly before storage.

6. Scratches and discolouring

In the course of use, depending on various factors, such as the lime content in the water, the frequent selection of high temperatures, the preparation of certain dishes or the use of certain cleaning agents, discolouring can occur. They do not impair the function or cooking and frying result. Minor scale spots can be removed with a solution of vinegar and water or with citric acid. Other discolouring 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 may appear over time, but these do not affect the cooking and frying result.

7. Accessories

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

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

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

8. Guarantee

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 guarantee on the fault-free function, material characteristics and workmanship.

In case of a guarantee 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.

This guarantee does not affect your statutory rights in the event of defects.

Further claims for property damage or personal injury are excluded.

The detailed guarantee conditions can be found at www.spring.ch.

9. Liability exclusion

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

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

PHILOSOPHIE

SPRING s’est consacré au plaisir de tout cœur !

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

Votre mesure: Notre passion !

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

Tout pour votre plaisir – depuis 1946.

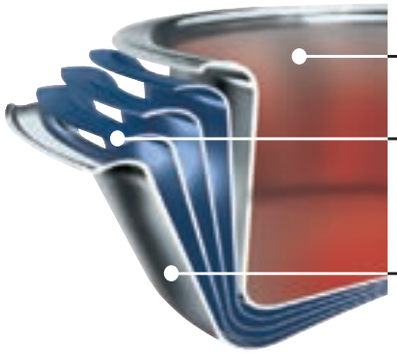
La cuisine adore SPRING.

POÊLES **BRIGADE ULTIMATE**
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 et de rôtissage pour longtemps, respectez les consignes qui suivent.

Matériel

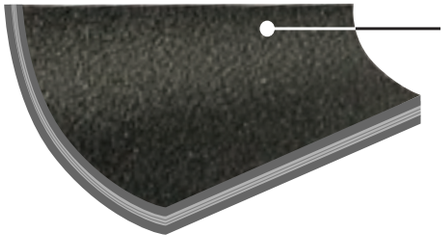
- Matériau multicouche
- Conductivité thermique du fond jusque dans le bord
- Couche intérieure en acier inoxydable 18/10 avec surface BRIGADE ULTIMATE, sans PFAS
- Triple noyau en aluminium
- Couche extérieure en acier inoxydable 18/0 adapté à l'induction



18/10 couche en acier inoxydable avec surface BRIGADE ULTIMATE

3 couches en aluminium

18/0 acier inoxydable, compatible à l'induction



BRIGADE ULTIMATE Surface innovante pour un effet antiadhésif naturel avec un peu d'huile de cuisson. Extrêmement durable et résistante aux rayures. Approprié pour des ustensiles de cuisine en métal.

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

Risque de brûlures ! Le corps de la poêle, en particulier, devient chaud pendant l'utilisation. Saisissez la poêle uniquement par les manches. Des poignées métalliques et des poignées latérales peuvent chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé et lors de l'utilisation au four. Utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.

- Ne placez la poêle chaude que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- 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.

- Cette poêle convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse. Pour l'induction n'utilisez que de ⅔ de la puissance maximale. Veuillez également respecter les instructions d'utilisation de votre cuisinière.
- La surface est extrêmement robuste, de sorte que vous pouvez utiliser des ustensiles de cuisine standard dans la poêle. Néanmoins, nous recommandons l'utilisation d'ustensiles de cuisine en plastique souple, en silicone ou en bois suffisamment résistants à la chaleur, ainsi que de ne pas couper dans la poêle pour éviter des rayures.
- 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 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.
- Retirez immédiatement la poêle vide de la cuisinière allumée ou chaude.
- Ne placez la poêle chaude que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- Ne gardez pas d'aliments fortement acides ou salés dans la poêle.

3. Consignes pour le rôtissage

- Faites chauffer la poêle vide à feu moyen ou fort pendant environ 2–3 minutes.

  Conseil : Faites un test de grésillement – ajoutez quelques gouttes d'eau dans la poêle. Les gouttes d'eau doivent grésiller et couler. Lorsque ceux-ci se sont évaporés, la poêle a atteint la température de rôtir correcte.
- Pour un effet antiadhésif naturel, répartissez uniformément dans la poêle vide un peu d'huile de cuisson ou matière grasse adaptée à la température de rôtir.
- 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 de la poêle.
- 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. Consignes pour la préparation de sauces

- N'ajoutez du sel ou du bouillon en cube que dans de l'eau ou d'autres liquides bouillants et agitez le tout soigneusement de sorte qu'ils dissolvent rapidement.

5. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Nettoyez la poêle immédiatement après chaque utilisation.
- La poêle 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-vaisselle, de fines couches de rouille peuvent être transmises par d'autres objets. Éliminez-les immédiatement.
- En présence de salissures tenaces, laissez ceux-ci tremper et enlevez-les avec une éponge ou brosse souple. Si nécessaire, utilisez un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour les produits en acier inoxydable conformément aux instructions d'utilisation qui y sont décrites.
- 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 la poêle parfaitement séchée.

6. Rayures et décolorations

A cours de l'utilisation, en fonction de différents facteurs, comme la teneur en calcaire de l'eau, le choix fréquent de températures élevées, la préparation de certains aliments ou l'utilisation de certains produits nettoyants, des décolorations peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni le résultat 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 un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour les produits en acier inoxydable. Respectez les consignes d'utilisation qui y sont décrites. Au fil du temps, dépendant de l'intensité de l'utilisation, des rayures peuvent apparaître, mais ceux-ci n'altèrent pas le résultat de cuisson ou de rôtissage.

7. Accessoires

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

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

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Allemagne
www.spring.ch · E-Mail: service@spring.ch

8. 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.

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.

Cette garantie n’affecte pas vos droits légaux en cas de défauts.

Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

Les conditions de garantie détaillées peuvent être consultées sur www.spring.ch.

9. Exclusion de responsabilité

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

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

FILOSOFIA

SPRING è votata al piacere, con tutto il cuore!

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

Il vostro metro: la nostra passione!

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

Il tutto per il vostro piacere – dal 1946.

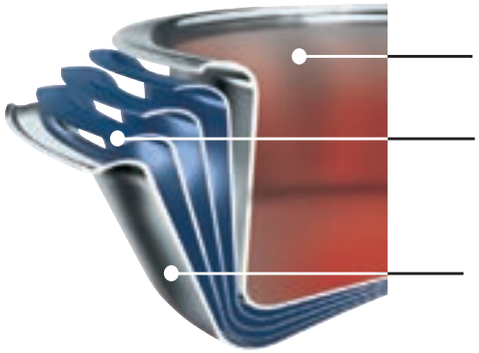
La cucina ama SPRING.

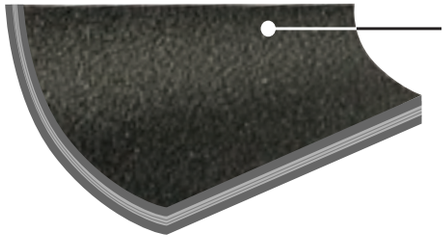
PADELLE **BRIGADE ULTIMATE**
ISTRUZIONI PER L'USO

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING. La lavorazione pregiata e i materiali di qualità soddisfano le massime esigenze. Per una rosolatura e una cottura di lunga durata, vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

Materiale

- Materiale multistrato
- Conduttività termica dal fondo al bordo
- Strato interno in acciaio inossidabile 18/10 con superficie BRIGADE ULTIMATE, senza PFAS
- Nucleo triplo in alluminio
- Strato esterno in acciaio inossidabile 18/0 adatto per induzione





BRIGADE ULTIMATE Superficie innovativa per un effetto antiaderente naturale con poco olio da cucina. Estremamente durevole e resistente ai graffi. Adatto per utensili da cucina in metallo.

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 ora è pronta per essere usata.

2. Avvertenze per l'uso

Rischio di ustioni! In particolare, il corpo della padella si scalda durante l'uso. Toccare la padella solo nei manici. Manici metallici e manici laterali possono diventare caldi nella cottura prolungata o nell'uso in forno. Utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.

- Riporre la padella calda solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta in modo che la padella non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.

- Questa padella è adatta per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione. Utilizzare solo ⅔ della potenza massima per l'induzione. Seguire anche le istruzioni per l’uso del vostro piano di cottura.
- La superficie è estremamente robusta, per cui è possibile utilizzare utensili da cucina standard nella padella. Si consiglia comunque di utilizzare utensili da cucina in plastica morbida, silicone o legno sufficientemente resistenti al calore e di non tagliare in padella per evitare i graffi.
- 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.

- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo la padella vuota.
- Non conservare nella padella alimenti altamente acidi o salati.

3. Avvertenze per la preparazione di arrosti

- Riscalda la padella vuota a temperatura media fino ad alta per circa 2–3 minuti.

  Suggerimento: Fai una prova sfrigolante – aggiungi qualche goccia d'acqua nella padella. Le gocce d'acqua devono sibilare e rotolare via. Quando questi saranno evaporati, la padella avrà raggiunto la giusta temperatura di frittura.
- Per ottenere un effetto antiaderente naturale, spargere uniformemente un po' di olio da cucina o grasso, adatto alla temperatura di frittura, nella padella vuota.
- Riscaldarla 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. Avvertenze per la preparazione delle salse

- Aggiungere il sale o il brodo granulare sempre soltanto in acqua bollente o liquidi bollenti e mescolando accuratamente in modo che si dissolvano rapidamente.

5. Pulizia e cura

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Pulire la padella immediatamente dopo ogni utilizzo.
- La padella è adatta per il lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo il lavaggio delicato a mano con acqua calda e detersivo delicato.
- La pulizia in lavastoviglie può trasferire strati di ruggine da altri oggetti. Rimuoverli immediatamente.
- In presenza di sporco ostinato lasciarlo in ammollo e rimuoverlo con una spugna o spazzola morbida. Se necessario, utilizzare un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile secondo le istruzioni per l'uso ivi descritte.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detergenti abrasivi.
- Conservare la padella sempre ben asciutta.

6. Graffi e alterazioni cromatiche

Nel corso dell'utilizzo, a seconda di diversi fattori, come il contenuto di calcare dell'acqua, la preparazione di certi cibi, la scelta frequente di temperature alte o l'impiego di certi detergenti possono comparire delle alterazioni cromatiche, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura o rosolamento. Le macchie di calcare più lievi possono essere rimosse con una soluzione di aceto e acqua oppure con acido citrico. Altre alterazioni cromatiche più marcate possono invece essere rimosse con un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile. Osservare le istruzioni per l'uso ivi descritte. A seconda dell'intensità d'uso, nel tempo possono apparire dei graffi, ma questi non compromettono il funzionamento né il risultato della cottura o rosolatura.

7. Accessori

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

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

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germania
www.spring.ch
E-Mail: service@spring.ch

8. 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 sul perfetto funzionamento, sulla qualità dei materiali e sulla lavorazione.

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.

I vostri diritti legali in caso di difetti non sono limitati da questa garanzia.
Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.
Le condizioni di garanzia dettagliate sono disponibili sul sito www.spring.ch.

9. Esclusione di responsabilità

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

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

FILOSOFÍA

¡Disfrute del placer de cocinar con SPRING!

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

La clave: ¡nuestra pasión!

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

Trabajamos para su satisfacción desde 1946.

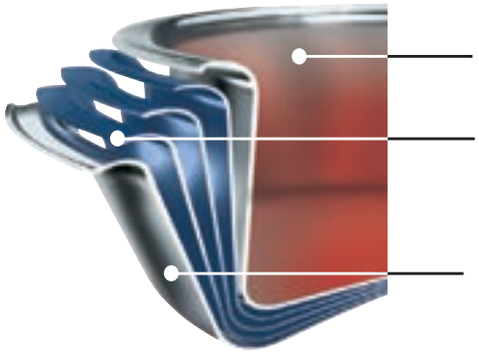
La cocina prefiere SPRING.

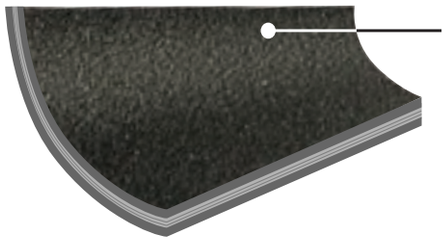
SARTENES **BRIGADE ULTIMATE**
INSTRUCCIONES DE USO

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 friendo y cocinando durante mucho tiempo de su uso, observe las siguientes indicaciones.

Material

- Material multicapa
- Conductividad térmica desde el fondo hasta el borde
- Capa de acero inoxidable 18/10 en el interior con superficie BRIGADE ULTIMATE, sin PFAS
- Núcleo triple de aluminio
- Capa exterior de acero inoxidable 18/0 apto para la inducción





BRIGADE ULTIMATE Superficie innovadora para un efecto antiadherente natural con poco de aceite de cocina. Extremadamente duradera y resistente a los arañazos. Apta para utensilios de cocina metálicos.

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

¡Peligro de quemaduras! El cuerpo de la sartén en particular se calienta durante el uso. Toque la sartén sólo por los mangos. Los mangos metálicos y los mangos laterales pueden calentarse durante una cocción prolongada o el uso en el horno. Utilice nuestros guantes de cocina o manoplas SPRING GRIPS.

- Coloque la sartén caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la sartén no se sobrecaliente o no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.

- Esta sartén es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción. Utilice solo ⅔ de la potencia máxima para la inducción. Al hacerlo, tenga en cuenta también las instrucciones de uso de su cocina.
- La superficie es extremadamente robusta, así que puede usar los utensilios de cocina estándar en la sartén. Sin embargo, recomendamos el uso de utensilios de cocina hechos de plástico blando, silicona o madera suficientemente resistente al calor, así como no cortar en la sartén para evitar arañazos.
- 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.

- Retire de inmediato la sartén vacía de la estufa encendida o caliente.
- No guarde los alimentos con alto contenido de ácido o sal en la sartén.

3. Indicaciones para asar

- Caliente la sartén vacía a fuego medio a alto durante unos 2–3 minutos.

  Consejo: Haga una prueba de soplido. Dé unas gotas de agua a la sartén. Las gotas de agua deben silbar y resbalar. Cuando estas se hayan evaporadas, la sartén tiene la temperatura correcta para asar.
- Para conseguir un efecto antiadherente natural, unte uniformemente la sartén vacía con un poco de aceite de cocina o grasa a la temperatura de fritura
- Caliente esta 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. Indicaciones para preparar de salsas

- Añada la sal o el concentrado de caldo en polvo solo en agua u otros líquidos hirvientes y remuévala cuidadosamente para que se disuelva rápidamente.

5. Limpieza y cuidado

- Deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Limpie la sartén inmediatamente después de cada uso.
- La sartén 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 remojarla en agua y elimínela con una esponja o un cepillo blandos. Si es necesario, utilice un agente de limpieza disponible comercialmente para productos de acero inoxidable. Tenga en cuenta las instrucciones de uso allí descritas.
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Guarde la sartén siempre bien seca.

6. Arañazos y decoloraciones

Durante el uso, dependiendo de diversos factores como el contenido de cal en el agua, la preparación de ciertos alimentos, la elección frecuente de temperaturas altas o el uso de determinados detergentes, pueden producirse decoloraciones. Estas no afectan ni al funcionamiento de la sartén, 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 un agente de limpieza comercialmente disponible para productos de acero inoxidable. Tenga in cuenta las instrucciones de uso allí descritas. Dependiendo de la intensidad de uso, a lo largo del tiempo, los arañazos pueden producirse. Sin embargo, estos no afectan el resultado de la cocción o el asado.

7. Accesorios

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

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

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Alemania
www.spring.ch · E-Mail: service@spring.ch

8. 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.

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.

La garantía no limita sus derechos legales en caso de defectos.

Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

Encontrará las condiciones detalladas de la garantía en www.spring.ch.

9. Exoneración de responsabilidad

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

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

FILOSOFIE

SPRING heeft haar hart verpand aan gezelligheid en genieten!

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

Deze maatstaf is onze passie!

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

Alles voor uw genot – sinds 1946.

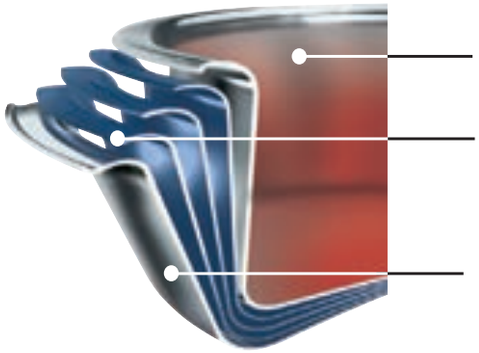
De keuken houdt van SPRING.

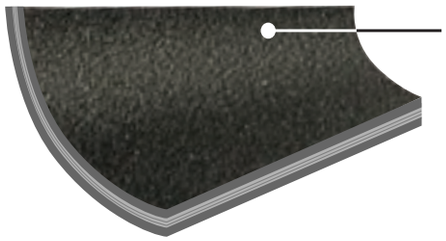
PANNEN **BRIGADE ULTIMATE**
GEBRUIKSAANWIJZING

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen. De eersteklas afwerking en hoogwaardige materialen voldoen aan de hoogste eisen. Neem voor langdurig kook- of bakplezier de onderstaande aanwijzingen in acht.

Materiaal

- Meerlagenmateriaal
- Perfecte warmtegeleiding vanuit de bodem tot aan de bovenrand
- Binnenzijde van 18/10 roestvast edelstaal met BRIGADE ULTIMATE oppervlaak, zonder PFAS
- Drievoudige aluminiumkern
- Buitenzijde van 18/0 roestvast edelstaal, geschikt voor inductie





1. Vóór het eerste gebruik

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

2. Aanwijzingen voor het gebruik

Verbrandingsgevaar! Vooral het panbody wordt heet tijdens het gebruik. Raak de pan alleen aan bij de handgrepen. Metalen grepen en zijgrepen kunnen bij een langere kooktijd of bij gebruik in de oven warm worden. Gebruik onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.

- Zet de hete pan uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pan niet oververhit raakt of onopgemerkt droog kookt.

- Deze pan is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie. Gebruik voor inductie alleen ⅔ van het opgegeven maximale vermogen. Neem daarbij ook de gebruiksaanwijzingen van uw fornuis in acht.
- Het oppervlak is uiterst robuust, afgestemd op het gebruik van standaard keukengerei in de pan. Wij adviseren echter het gebruik van keukengerei van voldoende hittebestendige, zachte kunststof, siliconen of hout, en om niet in de pan te snijden om krassen te voorkomen.
- 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.
- Laat lange stelen niet over het fornuis uit steken om te voorkomen dat de pan per ongeluk van het fornuis kan worden gestoten.

- Haal een lege pan direct van het ingeschakelde of hete fornuis.
- Bewaar sterk zuur- of zouthoudende levensmiddelen niet in de pan

3. Aanwijzingen voor het braden

- Verhit de lege pan ca. 2–3 minuten op middelhoog tot hoog temperatuur.

  Tip: Doe een spat-test – voeg een paar druppels water toe in de pan. De waterdruppels moeten sissen en er moeten waterkogeltjes ontstaan. Als deze zijn verdampt heeft de pan de juiste braadtemperatuur bereikt.
- Voor een natuurlijk anti-kleefeffect verdeel een beetje olie of vet, geschikt voor de benodigde braadtemperatuur, gelijkmatig 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. Aanwijzingen voor het bereiden van sauzen

- Voeg zout of bouillonblokjes altijd eerst toe aan kokend water of kokende vloeistoffen en roer dit meteen zorgvuldig om, zodat het snel kan oplossen.

5. Reiniging en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voor de reiniging.
- Reinig de pan onmiddellijk na elk gebruik.
- De pan mag worden gereinigd in de vaatwasmachine. Wij raden het echter aan om deze 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 deze inweken en verwijder het daarna met een zachte spons of zachte borstel. Gebruik indien nodig een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten vaan edelstaal roestvrij volgens de daar beschreven gebruiksaanwijzing.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de pan altijd goed af voor het opbergen.

6. Krassen en verkleuringen

Na langdurig gebruik, afhankelijk van verschillende factoren, zoals het kalkgehalte in het water, zoals de bereiding van bepaalde gerechten, het regelmatig bakken op hoge temperaturen 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 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 ontstaan, maar deze doen geen afbreuk aan het kook- of braadresultaat.

7. Accessoires

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

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

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Duitsland
www.spring.ch
E-Mail: service@spring.ch

8. 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

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.

Uw wettelijke rechten in geval van defecten worden niet beperkt door deze garantie.

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

De gedetailleerde garantievoorwaarden zijn te vinden op www.spring.ch.

9. 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.

INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE

GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VETROCERAMICA
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIEK

ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELÉCTRICO
ELEKTRISCH

GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS

5
JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTÍA
JAAR GARANTIE

SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
LAVASTOVIGLIE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER

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

© Spring International GmbH
Pflegeanleitung BRIGADE ULTIMATE I 03/25