



PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

PAELLA- PFANNE MARBELLA

Spring

GEBRAUCHSANWEISUNG



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUZIONE
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASKERAMEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELEKTRO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



BACKOFEN
OVEN
FOUR
FORNO
OVEN



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



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVAS-VAISSELLE
LAVASTOVIGLE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



PHILOSOPHIE

SPRING hat sich mit ganzem Herzen dem Genuss verschrieben!

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

Ihr Maßstab: Unsere Passion!

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

Alles für Ihren Genuss – und das seit 1946.

Die Küche liebt SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

PAELLA-PFANNE MARBELLA

Gebrauchsanweisung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben. Die erstklassige Verarbeitung und hochwertige Materialien werden höchsten Ansprüchen gerecht. Für langlebigen Kochgenuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

The logo for the brand 'Spring' is displayed in white text on a red rectangular background.

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.

Hinweise für den Gebrauch

- Die Pfanne ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Verwenden Sie bei Induktion nur 2/3 der angegebenen maximalen Leistung. Beachten Sie dabei ebenfalls die Gebrauchshinweise Ihres Herdes.
- Die Pfanne ist äußerst robust, daher können Sie mit handelsüblichen Küchenhelfern in ihr arbeiten.
- Erhitzen Sie die Pfanne nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur – insbesondere bei Induktionskochfeldern. Zu schnelles Erhitzen führt nicht nur zu schlechteren Kochergebnissen, sondern auch zu möglichen Schäden der Produktoberfläche.
- Stellen Sie bei Gasherden und am Grill die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden der Pfanne hinausreichen.
- Die metallischen Seitengriffe können bei längerer Kochzeit, beim Gebrauch im Backofen oder auf dem Grill 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.

Hinweise zum Braten

- Erwärmen Sie die leere Pfanne etwa 2–3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze.
Tipp: Machen Sie eine Zischprobe – geben Sie einige Tropfen Wasser in die Pfanne. Die Tropfen müssen zischen und abperlen. Wenn diese verdampft sind, hat die Pfanne die richtige Brattemperatur erreicht und ist einsatzbereit.
- Geben Sie ausreichend hitzebeständiges Fett in die leere Pfanne.
- Erhitzen Sie dieses nur bis zur benötigten Temperatur (ca. 180 °C) und geben das Bratgut portionsweise in die Pfanne, damit sich diese durch die kalten Lebensmittel nicht zu stark abkühlt und sich Röststoffe und eine schmackhafte Kruste bilden können.
- Wenden Sie das Bratgut erst, wenn es sich leicht vom Boden der Pfanne löst.
- Verwenden Sie hohe Temperatureinstellungen nur für kurze Zeit zum scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen. Anschließend reduzieren Sie die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Pfanne vor dem Reinigen immer erst abkühlen.
- Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch die 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.

Verfärbungen

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

Rezept

Paella mixta (4 Personen)

100 g Lima-Bohnen, 400 g Hähnchenschenkel in grobe Stücke geschnitten, 200 g Kaninchenfleisch in grobe Stücke geschnitten, 100 g Muscheln, 100 g Tintenfischringe, 4 Riesengarnelen, 50 ml Olivenöl, 1 Knoblauchzehe fein gehackt, 250 g grüne Bohnen halbiert und blanchiert, 100 g Erbsen, 2 Tomaten gehackt, 3 TL Paprika edelsüß, ca. 15 Fäden Safran, ca. 2 L Hühnerbrühe, 2 Zweige Rosmarin, 400 g Paella-Reis, 1 Bio-Zitrone, frisch gemahlener Pfeffer, Salz

Lima-Bohnen über Nacht in Wasser einweichen lassen, dann abgießen.

Das Fleisch salzen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf anbraten.

Die Bohnen und den Knoblauch zufügen und kurz mitbraten, dann Erbsen, Tomaten, Paprikapulver und Rosmarin zugeben. Mit der Brühe ablöschen und ca. 10 Minuten kochen lassen, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rosmarin-Zweige entfernen.

Die Safranfäden in etwas heißem Wasser einweichen lassen. Die Meeresfrüchte in die Pfanne geben, dann den Paella-Reis zusammen mit dem Safran gleichmäßig in der Pfanne verteilen und alles einmal umrühren. Der Reis muss vollständig mit der Brühe bedeckt sein. Die Paella nun nicht mehr umrühren und bei mittlerer Hitze ca. 8–10 Minuten köcheln lassen. Anschließend auf niedrigster Stufe weitergaren, bis der Reis gar und die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist.

Den Herd ausschalten und die Paella abgedeckt noch ca. 5 Minuten ruhen lassen, damit sich die authentische Kruste, der Socarrat, bilden kann. Mit Zitronenspalten servieren.

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

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 10-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. Die fehlerhafte Ware 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.

Haftungsausschluss

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

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



PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

PAELLA PAN MARBELLA

Spring

INSTRUCTIONS FOR USE



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VETRO CERAMICA
GLASKERAMEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELEKTROSCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



BACKOFEN
OVEN
FOUR
FORNO
OVEN



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



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVO-VASSELLE
LAVASTOVIGLE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



PHILOSOPHY

SPRING is wholeheartedly dedicated to culinary enjoyment!

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

Your benchmark: Our passion!

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

Everything for your culinary enjoyment – since 1946.

The kitchen loves SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

PAELLA PAN MARBELLA

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.

The Spring logo is displayed in white text on a red rectangular background. The word "Spring" is written in a stylized, bold, sans-serif font, with a horizontal line underlining the letters "i", "n", "g".

Prior to the first use

- Remove all packaging material.
- 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.

Notices for use

- The pan is suitable for all hob types, including induction. Use only 2/3 of the maximum power for induction. Also follow the instructions for use of your stove.
- The pan is extremely robust, so you can work with standard kitchen utensils in it.
- Only heat up the pan incrementally to the desired temperature – particularly with induction cooktops. Heating up the pan too quickly can produce poor cooking results and cause possible damage to the product surface.
- When using a gas hob or a grill, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the pan.
- The metallic side handles can become hot during longer cooking time or when used in the oven or on the grill. Use our SPRING GRIPS potholders or gloves, if necessary.
- Remove the empty pan from the hob immediately if it is switched on or still hot.
- To ensure that the pan does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- Place hot pan on adequately heat-resistant surfaces only.

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 drops must sizzle and roll off. When they have evaporated, the pan has reached the right frying temperature and is ready for use.
- Add an adequate amount of heat-resistant grease to the empty pan.
- Heat it up to the necessary temperature (ca. 180 °C) only and add the food to the pan in portions so that it does not cool down too heavily by the cold food and toasted flavour 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.

Cleaning and care

- Always allow the pan to cool down before cleaning.
- The pan is dishwasher safe. However, we recommend a 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 pan. 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.

Discolouring

Depending on various factors, such as the lime content in the water, the preparation of certain dishes or the use of certain cleaning agents, discolouring can occur. It does not impair the function or cooking and frying results. Minor lime 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.

Recipe

Paella mixta (4 servings)

100 g lima beans, 400 g chicken thighs roughly chopped, 200 g rabbit meat roughly chopped, 100 g mussels, 100 g squid rings, 4 king prawns, 50 ml olive oil, 1 clove of garlic finely chopped, 250 g green beans halved and blanched, 100 g peas, 2 tomatoes chopped, 3 tsp sweet paprika, approx. 15 threads saffron, approx. 2 litres chicken stock, 2 sprigs rosemary, 400 g paella rice, 1 organic lemon, pepper, black from the mill, salt

Leave the lima beans to soak in water overnight, then drain.

Salt the meat. Heat the oil in a pan and sear the meat.

Add the beans and the garlic and fry briefly, then add the peas, tomatoes, paprika powder and rosemary. Deglaze with the stock and simmer for about 10 minutes until about half of the liquid has evaporated, season with pepper and salt. Remove the sprigs of rosemary.

Soak the saffron threads in a little hot water. Add the seafood to the pan, then spread the paella rice and saffron evenly in the pan and stir everything once. The rice must be completely covered in the stock. Now do not stir the paella anymore and simmer over a medium heat for approx. 8–10 minutes. Then continue cooking on the lowest setting until the rice is cooked and the liquid has been completely absorbed.

Switch off the heat, cover and leave the paella to rest for approx. 5 minutes so that the authentic crust, the socarrat, can form. Serve with lemon wedges.

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

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 10-year warranty on the fault-free function, material characteristics and workmanship.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the 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.

Liability exclusion

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

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



QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

POÊLE À PAELLA MARBELLA

Spring

MODE D'EMPLOI



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCION
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VETROCERAMICA
GLASKERAMEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



BACKOFEN
OVEN
FOUR
FORNO
OVEN



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



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVAS-VAISSELLE
LAVASTOVIGLE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



PHILOSOPHIE

SPRING s'est consacré au plaisir de tout cœur !

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

Votre mesure - Notre passion !

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

Tout pour votre plaisir – depuis 1946.

La cuisine adore SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

POÊLE À PAELLA MARBELLA

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.

The Spring logo is displayed in white text on a red rectangular background. The word "Spring" is written in a stylized, bold, sans-serif font, with a horizontal line underlining the letters "i", "n", "g", and "g".

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.

Consignes d'utilisation

- Cette poêle convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse. Pour l'induction n'utilisez que de 23 de la puissance maximale. Respectez également les instructions d'utilisation de votre cuisinière.
- La poêle est extrêmement robuste, de sorte que vous pouvez y travailler avec des ustensiles de cuisine standard.
- Ne faites chauffer la poêle que progressivement à la température souhaitée, particulièrement sur des plans de cuisson à induction. Une montée en température trop rapide génère non seulement de mauvais résultats de cuisson, mais occasionne également des éventuels dommages à la surface du produit.
- Pour les cuisinières à gaz et les barbecues, réglez le feu de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le fond de la poêle.
- Les poignées métalliques latérales peuvent chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé et lors de l'utilisation au four ou sur le barbecue. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou 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.

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 doivent grésiller et couler. Lorsque ceux-ci se sont évaporés, la poêle a atteint la température de rôtir juste et est prête à être utilisée.
- Versez suffisamment de graisse résistante à la cuisson dans la poêle vide.
- Ne la faites chauffer que jusqu'à la température (environ 180 °C) requise 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.
- N'utilisez des 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.

Nettoyage et entretien

- Laissez toujours refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- 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-les 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.

Décolorations

En fonction de différents facteurs, comme la teneur en calcaire de l'eau, la préparation de certains aliments ou l'utilisation de certains produits nettoyants, des décolorations peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni les résultats de cuisson ou de rôtissage. Les légères taches de calcaire peuvent être éliminées avec une solution à base de vinaigre et d'eau ou avec de l'acide citrique. Vous pouvez éliminer d'autres décolorations avec un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour les produits en acier inoxydable.

Recette

Paella mixta (4 personnes)

100 g de haricots de Lima, 400 g de cuisses de poulet coupées en gros morceaux, 200 g de viande de lapin coupée en gros morceaux, 100 g de moules, 100 g d'anneaux de calamars, 4 crevettes géantes, 50 ml d'huile d'olive, 1 gousse d'ail finement hachée, 250 g de haricots verts coupés en deux et blanchis, 100 g de petits pois, 2 tomates hachées, 3 cuillères à café de paprika doux, env. 15 filaments de safran, env. 2 L de bouillon de poule, 2 branches de romarin, 400 g de riz pour paella, 1 citron bio, poivre noir du moulin, sel

Faire tremper les haricots Lima dans l'eau pendant une nuit, puis les égoutter.

Saler la viande. Faire chauffer l'huile dans la poêle et faire revenir la viande à feu vif.

Ajouter les haricots et l'ail et les faire revenir brièvement, puis ajouter les petits pois, les tomates, la poudre de paprika et le romarin. Mouiller avec le bouillon et laisser cuire environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'environ la moitié du liquide se soit évaporée, assaisonner avec du sel et du poivre. Retirer les branches de romarin.

Faire tremper les filaments de safran dans un peu d'eau chaude. Mettre les fruits de mer dans la poêle, puis répartir uniformément le riz à paella avec le safran dans la poêle et remuer le tout une fois. Le riz doit être entièrement recouvert de bouillon. Ne plus remuer la paella et laisser mijoter à feu moyen pendant environ 8 à 10 minutes. Poursuivre ensuite la cuisson à feu doux jusqu'à ce que le riz soit cuit et le liquide complètement absorbé.

Eteindre le feu et laisser reposer la paella couverte pendant encore 5 minutes environ, afin que la croûte authentique, le socarrat, puisse se former. Servir avec des quartiers de citron.

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

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 qualité sévères, ainsi qu'un contrôle final minutieux. Par conséquent, Spring International GmbH vous offre une garantie de 10 ans sur le fonctionnement, la qualité des matériaux et le traitement.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui la poêle 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.

Exclusion de responsabilité

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

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



QUALITÀ GASTRONOMIA
PROFESSIONALE

PADELLA PER PAELLA MARBELLA

Spring

ISTRUZIONI PER L'USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUKTION
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASKERAMEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ELECTRIQUE
ELETTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



BACKOFEN
OVEN
FOUR
FORNO
HORN
OVEN



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



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVO-VAISSELLE
LAVASTOVIGLE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



FILOSOFIA

SPRING è votata al piacere, con tutto il cuore!

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

Il vostro metro: la nostra passione!

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

Il tutto per il vostro piacere – dal 1946.

La cucina ama SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

PADELLA PER PAELLA MARBELLA

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 questo prodotto vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

The Spring logo is displayed in white text on a red rectangular background. The word "Spring" is written in a stylized, bold, sans-serif font, with a horizontal line passing through the middle of the letters 'i', 'n', 'g'.

Prima del primo utilizzo

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

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. Seguire anche le istruzioni per l'uso del vostro piano di cottura.
- La padella è estremamente robusta, per cui è possibile lavorare con utensili da cucina standard in essa.
- Riscaldare la padella alla temperatura desiderata solo gradualmente – in particolare per i piani di cottura a induzione. Riscaldamenti troppo rapidi non solo danno cattivi risultati di cottura, ma causano anche possibili danni alla superficie del prodotto.
- Per i fornelli a gas e i barbecue regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della padella.
- I manici metallici laterali possono diventare caldi nella cottura prolungata, nell'uso in forno o sulla griglia. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo la padella vuota.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta in modo che la padella non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Riporre la padella calda solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.

Avvertenze per arrostiti

- Riscaldare la padella vuota a temperatura media fino ad alta per circa 2–3 minuti.
Suggerimento: Fare una prova sfrigolante – aggiungere alcune gocce d'acqua nella padella. Le gocce devono sibillare e rotolare via. Quando questi saranno evaporati, la padella avrà raggiunto la temperatura di frittura giusta ed è pronta per l'uso.
- Mettere nella padella vuota una quantità sufficiente di grasso resistente al calore.
- Riscaldarlo solamente fino alla temperatura (ca. 180 °C) richiesta 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'alimento da arrostiti 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.

Pulizia e cura

- Prima di procedere al lavaggio lasciar raffreddare completamente la padella.
- La padella è adatta per il lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo il lavaggio delicato a mano con acqua calda e detersivo delicato. Per effetto del lavaggio in lavastoviglie gli oggetti possono essere contaminati dalla ruggine eventualmente presente sulle altre stoviglie lavate. Rimuovere immediatamente la ruggine.
- 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 lì descritte.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o attrezzi per pulire che potrebbero graffiare la padella.
- Conservare la padella sempre ben asciutta.

Alterazioni cromatiche

A seconda di diversi fattori, come il contenuto di calcare dell'acqua, la preparazione di certi cibi o l'impiego di certi detergenti possono comparire delle alterazioni cromatiche, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura o frittura. Le macchie di calcare più lievi possono essere rimosse con una soluzione di aceto e acqua oppure con acido citrico. Altre alterazioni cromatiche possono invece essere rimosse con un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile.

Ricetta

Paella mixta (4 persone)

100 g di fagioli di Lima, 400 g di cosce di pollo tritate grossolanamente, 200 g di carne di coniglio tritata grossolanamente, 100 g di cozze, 100 g di anelli di calamaro, 4 gamberi, 50 ml di olio d'oliva, 1 spicchio d'aglio tritato finemente, 250 g di fagiolini tagliati a metà e sbollentati, 100 g di piselli, 2 pomodori tagliati a pezzetti, 3 cucchiaini di paprika dolce, circa 15 fili di zafferano, circa 2 litri di brodo di pollo, 2 rametti di rosmarino, 400 g di riso per paella, 1 limone biologico, pepe, nero del mulino, sale

Lasciare i fagioli di Lima in ammollo in acqua per una notte, quindi scolarli.

Salare la carne. Scaldare l'olio in una padella e scottare la carne.

Aggiungere i fagioli e l'aglio e soffriggere brevemente, quindi aggiungere i piselli, i pomodori, la paprika in polvere e il rosmarino. Deglassare con il brodo e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti, finché non sarà evaporata circa la metà del liquido, salare e pepare. Eliminare i rametti di rosmarino.

Lasciare i fili di zafferano in ammollo in poca acqua calda. Aggiungere i frutti di mare alla padella, quindi distribuire uniformemente il riso per paella e lo zafferano e mescolare il tutto. Il riso deve essere completamente ricoperto dal brodo. A questo punto, smettere di mescolare la paella e cuocere a fuoco medio per circa 8–10 minuti. Continuare quindi a cuocere a fuoco basso fino a quando il riso sarà cotto e il liquido sarà stato completamente assorbito.

Spegnere il fuoco, coprire e lasciare riposare la paella per circa 5 minuti in modo che si formi l'autentica crosticina, il socarrat. Servire con spicchi di limone.

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

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 che possiate 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 10 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. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

Esclusione di responsabilità

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

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



CALIDAD GASTRONÓMICA
PROFESIONAL

PAELLERA MARBELLA

Spring

INSTRUCCIONES DE USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUZIONE
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VETROCERAMICA
GLASKERAMEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS
GAS



BACKOFEN
OVEN
FOUR
FORNO
OVEN



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



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVASTOVIGLIE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



FILOSOFÍA

¡Disfrute del placer de cocinar con SPRING!

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

La clave: ¡nuestra pasión!

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

Trabajamos para su satisfacción desde 1946.

La cocina prefiere SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

PAELLERA MARBELLA

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.

The Spring logo is displayed in white text on a red rectangular background. The word "Spring" is written in a stylized, bold, sans-serif font, with a horizontal line passing through the middle of the letters 'i', 'n', 'g'.

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.

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. Al hacerlo, tenga en cuenta también las instrucciones de uso de su cocina.
- La sartén es extremadamente robusta, así que puede usar utensilios de cocina estándar en ella.
- Caliente la sartén a la temperatura deseada de forma gradual, especialmente, si tiene una cocina de inducción. Un calentamiento demasiado rápido no solo estropea el resultado de la cocción, sino que también puede dañar la superficie del producto.
- En cocinas de gas y parrillas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la sartén.
- Los mangos metálicos laterales pueden calentarse durante una cocción prolongada, su uso en el horno o en la parrilla. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas SPRING GRIPS.
- Retire de inmediato la sartén vacía de la estufa encendida o caliente.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la sartén no se sobrecaliente o no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.
- Coloque la sartén caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.

Indicaciones para asar

- Caliente la sartén vacía a fuego medio a alto durante unos 2-3 minutos.
Consejo: Haga una prueba de soplo. Dé unas gotas de agua a la sartén. Las gotas deben silbar y resbalar. Cuando se hayan evaporado, la sartén tiene la buena temperatura para asar y está lista para el uso.
- Ponga suficiente grasa resistente al calor en la sartén vacía.
- Calientela solo a la temperatura requerida (ca. 180 °C) y añada el alimento a asar 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 al alimento a asar hasta que puede 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.

Limpieza y cuidado

- Espere siempre a que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- 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, déjalo en remojo y elimínelo con una esponja suave o un cepillo blando. 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 de cocina siempre bien seca.

Decoloraciones

Dependiendo de diversos factores como el contenido de cal en el agua, la preparación de ciertos alimentos o el uso de determinados detergentes, pueden producirse decoloraciones. Estas no afectan ni al funcionamiento de la 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.

Receta

Paella mixta (4 personas)

100 g de habas, 400 g de muslos de pollo troceados, 200 g de carne de conejo troceada, 100 g de mejillones, 100 g de anillas de calamar, 4 langostinos, 50 ml de aceite de oliva, 1 diente de ajo finamente picado, 250 g de judías verdes cortadas por la mitad y escaldadas, 100 g de guisantes, 2 tomates troceados, 3 cucharaditas de pimentón dulce, aprox. 15 hebras de azafrán, aprox. 2 litros de caldo de pollo, 2 ramitas de romero, 400 g de arroz para paella, 1 limón ecológico, pimienta, negra del molino, sal

Dejar las habas en remojo en agua toda la noche y escurrirlas.

Salar la carne. Calentar el aceite en una sartén y dorar la carne.

Añadir las alubias y el ajo y rehogar brevemente, luego añadir los guisantes, los tomates, el pimentón en polvo y el romero. Desglasar con el caldo y cocer a fuego lento durante unos 10 minutos hasta que se haya evaporado la mitad del líquido, salpimentar con sal y pimienta. Retirar las ramitas de romero.

Dejar las hebras de azafrán en remojo en un poco de agua caliente. Añadir el marisco a la sartén, luego distribuir el arroz de paella y el azafrán uniformemente en la sartén y removerlo todo una vez. El arroz debe quedar completamente cubierto por el caldo. Ahora dejar de remover la paella y cocerla a fuego medio durante unos 8–10 minutos. A continuación, continuar la cocción a fuego lento hasta que el arroz esté cocido y el líquido se haya absorbido por completo.

Apagar el fuego, tapar y dejar reposar la paella unos 5 minutos para que se forme la auténtica costra, el socarrat. Servir con gajos de limón.

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

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 10 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. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

Exoneración de responsabilidad

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

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



PROFESSELE
GASTRONOMISCHE
KWALETEIT

PAELLAPAN MARBELLA

Spring

GEBRUUKSAANWIJZING



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUZIONE
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASKERAMEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ELECTRIQUE
ELETTRICO
ELEKTROESCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



BACKOFEN
OVEN
FOUR
FORNO
OVEN



JAARE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DI GARANZIA
ANNI DI GARANTIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



SPÜLMASCHINE
DISHWASHER
LAVAS-VAISSELLE
LAVASTOVIGLE
LAVAVAJILLAS
VAATWASSER



FILOSOFIE

SPRING heeft haar hart verpand aan gezelligheid en genieten!

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

Deze maatstaf is onze passie!

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

Alles voor uw genot – sinds 1946.

De keuken houdt van SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

PAELLAPAN MARBELLA

Gebruiksaanwijzing

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

The logo for Spring, featuring the word "Spring" in a white, stylized font with a horizontal line through the middle of the letters, set against a red rectangular background.

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.

Aanwijzingen voor het gebruik

- De pan is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie. Gebruik voor inductie alleen 2/3 van het opgegeven maximale vermogen. Neem daarbij ook de gebruiksaanwijzingen van uw fornuis in acht.
- De pan is uiterst robuust, afgestemd op het gebruik van standaard keukengerei.
- Verhit de pan enkel stapsgewijs naar de gewenste temperatuur – vooral bij inductiekookplaten. Te snel verhitten leidt niet alleen tot slechtere kookresultaten, maar ook tot mogelijke schade aan het productoppervlak.
- Stel bij een gasfornuis en barbecues de vlam zo in dat de vlam punten niet onder de bodem van de pan uitkomen.
- De metalen zijgrepen kunnen bij een langere kooktijd, bij gebruik in de oven of op de barbecue warm worden. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.
- Haal de 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 de hete pan uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.

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 druppels moeten sissen en er moeten waterkogeltjes ontstaan. Als deze zijn verdampt heeft de pan de juiste braadtemperatuur bereikt en is klaar voor gebruik.
- 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.

Reiniging en onderhoud

- Laat de pan vóór het reinigen altijd eerst afkoelen.
- De pan mag worden gereinigd in de vaatwasmachine. Wij raden het echter aan om het met warm water en een mild afwasmiddel met de hand af te wassen. Door de reiniging in de vaatwasser kan vliegroeit van andere voorwerpen worden overgedragen. Verwijder dit onmiddellijk.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling deze inweken en verwijder het met een zachte spons of borstel. Gebruik indien nodig een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van 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.

Verkleuringen

Afhankelijk van verschillende factoren, zoals het kalkgehalte in het water, de bereiding van bepaalde gerechten of het gebruik van bepaalde reinigingsmiddelen kunnen verkleuringen optreden. Deze belemmeren noch de functie

noch het kook- of braadresultaat. Lichte kalkvlekken kunnen met een oplossing van azijn en water of met citroenzuur worden verwijderd. Andere verkleuringen kunt u met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij edelstaal verwijderen.

MARBELLA

Recept

Paella mixta (4 personen)

100 g limabonen, 400 g kippendijen grof gehakt, 200 g konijnenvlees grof gehakt, 100 g mosselen, 100 g inktvisringen, 4 reuzengarnalen, 50 ml olijfolie, 1 teentje knoflook fijngehakt, 250 g sperziebonen gehalveerd en geblancheerd, 100 g doperwten, 2 tomaten fijngehakt, 3 tl zoete paprikapoeder, ca. 15 draden saffraan, ca. 2 liter kippenbouillon, 2 takjes rozemarijn, 400 g paellarijst, 1 biologische citroen, peper, zwart van de molen, zout

De limabonen een nacht weken laten in water en ze daarna uitlekken laten.

Het vlees zouten. De olie in een pan verhitten en het vlees aanbraden.

De bonen en knoflook toevoegen en kort meebakken, dan de doperwten, tomaat, paprikapoeder en rozemarijn toevoegen. Met de bouillon afblussen en ongeveer 10 minuten laten sudderen tot ongeveer de helft van het vocht verdampt is, breng op smaak met zout en peper. De takjes rozemarijn verwijderen.

De saffraandraadjes weken laten in een beetje heet water. De zeevruchten toevoegen aan de pan, vervolgens de paellarijst en saffraan gelijkmatig in de pan verdelen en alles een keer doorroeren. De rijst moet volledig bedekt zijn met de bouillon. Nu niet meer roeren en de paella op middelhoog vuur ongeveer 8–10 minuten laten sudderen. Dan op de laagste stand laten doorkoken tot de rijst gaar is en het vocht volledig is opgenomen.

Het vuur uitzetten, de paella afdekken en ongeveer 5 minuten laten rusten zodat de authentieke korst, de socarrat, zich kan vormen. Met partjes citroen serveren.

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

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, worden deze aan strenge kwaliteitscontroles alsmede aan een grondige eindcontrole onderworpen. Daarom verleent Spring International GmbH 10 jaar garantie op een foutloze werking, een perfecte kwaliteit van het materiaal en een perfecte afwerking.

Neem bij 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.

Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.

Spring