

Rh Classic Clction 24Cm Stockpot - 9L

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

ONDERHOUD EN GEBRUIK

Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

BELANGRIJK! Dekfels en handgrepen kunnen tijdens het koken heet worden.

Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om de pan vast te pakken of te hanteren.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK Grondig met de hand afwassen.

HET KOOKGEREI GEBRUIKEN Alleen geschikt voor gebruik op fornuisen en kookplaten, inclusief inductie.

Voor maximale energiebesparing plaatst u de pan op een kookplaat van een grootte die even groot is als de pan zelf.

Zorg ervoor dat er geen vlammen langs de rand of bij de handgrepen kunnen komen.

Om de pan langer mee te laten gaan, raden we u aan om keukengerei van siliconen, hout of nylon te gebruiken.

Gebruik geen metalen keukengerei.

Zorg ervoor dat de pan niet verhit raakt of kookt voordat het volledig droog is.

Laat de pan nooit onafgezien achter.

Om corrosie te voorkomen, laat geen zoute voedingsmiddelen in de pan voor of na het koken.

Schuif de pan niet over een kookplaat van keramisch materiaal om beschadiging te voorkomen.

Schroeven kunnen na verloop van tijd losraken; draai deze weer goed vast met een schroevendraaier.

DE PAN SCHOONMAKEN EN OPBERGEN Laat de pan altijd eerst afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

De pan is vaatwasserbestendig bij gebruik van een mild schoonmaakmiddel.

Was met de hand, handwas met een mild schoonmaakmiddel, spoel en droog goed af.

Niet op gewikkeld uit te zetten.

LET OP Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om de pan te verplaatsen.

Stel de pan nooit in aanraking komen met koude vloeistoffen.

Als de pan beschadigd is, dient u deze zorgvuldig weg te gooien.

Gemaakt in China

Geproduceerd door: UP Global Sourcing UK Ltd, Victoria Street, Oldham, Manchester OL9 0DD. UK
Ultimate Products Europe Ltd, 19 Baggot Street Lower, Dublin, D02 X658. ROI