NL Handleiding: WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Producttitel

WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Inhoud van het product

• 1x Kookpan hoog (Diameter 16 cm, Inhoud 1,9 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Kookpan hoog (Diameter 20 cm, Inhoud 3,3 liter) met glazen deksel
• 1x Kookpan laag (Diameter 20 cm, Inhoud 2,5 liter) – glazen deksel van ø 20 cm past ook hierop
• 1x Kookpan hoog (Diameter 24 cm, Inhoud 5,7 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Inhoud 1,4 liter) zonder deksel
• Materiaal pannen: Roestvrij staal (Cromargan 18/10)
• Materiaal deksels: Roestvrij staal (dubbelwandig) en Glas

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, groenten, pasta en andere gerechten op gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie.
• Cool+ handgrepen: De handgrepen blijven op het fornuis onder de 42 °C – geen pannenlap nodig bij gebruik op het vuur. Let op: in de oven worden de handgrepen wél warm; gebruik dan ovenwanten.
• Anti-aanbaklaag: Geen – de pannen zijn PFAS-vrij en gemaakt van onbehandeld Cromargan 18/10 roestvrij staal.
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 250 °C (handgrepen worden warm in de oven; gebruik ovenwanten).
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
• Glazen deksel: Niet geschikt voor de oven; alleen voor gebruik op het fornuis.
• Stoomopening deksels: De dubbelwandige RVS-deksels hebben een verborgen stoomopening – bij gebruik boven een kookplaat met afzuiging wordt stoom discreet afgevoerd.
• Maataanduiding: De binnenkant van de pannen is voorzien van een literschaal voor eenvoudig afmeten.
• Schenkrand: De pannen hebben een brede schenkrand voor veilig en nauwkeurig afgieten.
• Bodemontwerptype: TransTherm-bodem voor gelijkmatige warmteverdeling op alle warmtebronnen.

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de pannen direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een speciale RVS-reiniger of een oplossing van azijn en water voor hardnekkige

aanslag of verkleuringen.
• Aangebrand voedsel: Week de pan in warm water en verwijder resten met een zachte spons of borstel.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Stapel de pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

• Hitte: De pannen worden heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappers bij het hanteren van verwarmde pannen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het hanteren van pannen met hete vloeistoffen of voedsel om verbranding te voorkomen.
• Warmtegeleiding: Roestvrij stalen pannen geleiden warmte snel. Laat pannen niet onbeheerd op een hittebron staan.
• Randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

• Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof grepen) en lever deze gescheiden in bij het juiste afvalinzamelpunt.
• Raadpleeg uw gemeente voor informatie over lokale inzamelpunten.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Gevaarinformatie

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Pannen worden heet tijdens gebruik. Risico op brandwonden bij onvoorzichtig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: WMF Ultimate Cool Cookware Set Stainless Steel 5-piece – Saucepan ø 16 cm, ø 20 cm (high), ø 20 cm (low) & ø 24 cm + Saucier ø 16 cm

Product Title

WMF Ultimate Cool Cookware Set Stainless Steel 5-piece – Saucepan ø 16 cm, ø 20 cm (high), ø 20 cm (low) & ø 24 cm + Saucier ø 16 cm

Contents of the Product

• 1x High saucepan (Diameter 16 cm, Capacity 1.9 litres) with double-walled stainless steel lid with hidden steam vent
• 1x High saucepan (Diameter 20 cm, Capacity 3.3 litres) with glass lid
• 1x Low saucepan (Diameter 20 cm, Capacity 2.5 litres) – glass lid ø 20 cm fits this pan too
• 1x High saucepan (Diameter 24 cm, Capacity 5.7 litres) with double-walled stainless steel lid with hidden steam vent
• 1x Saucier (Diameter 16 cm, Capacity 1.4 litres) without lid
• Material pans: Stainless steel (Cromargan 18/10)
• Material lids: Stainless steel (double-walled) and Glass

User Instructions

• Use: Suitable for cooking soups, sauces, vegetables, pasta and other dishes on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs.
• Cool+ handles: Handles remain below 42 °C on the hob – no oven glove needed during stovetop use. Note: handles do get hot in the oven; use oven mitts.
• Non-stick coating: None – the pans are PFAS-free and made from untreated Cromargan 18/10 stainless steel.
• Oven-safe: Yes, up to a maximum of 250 °C (handles get hot in the oven; use oven mitts).
• Dishwasher-safe: Yes, but hand washing is recommended to extend the lifespan.
• Glass lid: Not oven-safe; suitable for stovetop use only.
• Lid steam vent: The double-walled stainless steel lids feature a hidden steam vent – ideal for use above extractor hobs.
• Measurement markings: The interior of the pans features a litre scale for easy measuring.
• Pouring rim: The pans have a wide pouring rim for safe and precise draining.
• Base type: TransTherm base for even heat distribution on all heat sources.

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Wash with warm water and a mild washing-up liquid. Dry the pans immediately to prevent water spots.
• Stains: Use a dedicated stainless steel cleaner or a vinegar-and-water solution for stubborn stains or discolouration.
• Burnt food: Soak the pan in warm water and remove residue with a soft sponge or brush.

• Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaning agents, as these can scratch the stainless steel surface.
• Storage: Stack pans carefully. Use protective layers between pans to prevent scratches.

Safety Instructions

• Heat: Pans become hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling heated pans.
• Hot liquids: Take care when handling pans containing hot liquids or food to avoid burns.
• Heat conductivity: Stainless steel pans conduct heat quickly. Never leave pans unattended on a heat source.
• Edges: Check for sharp edges or burrs before first use.
• Children: Keep children away from hot pans and the cooking surface.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

• Take discarded stainless steel pans to a metal waste collection point or recycling centre.
• Remove any separate components (e.g. plastic handles) and dispose of them at the appropriate collection point.
• Contact your local council for information on local collection points.

Warnings

- **P103:** Read the label/these instructions before use.

Hazard Information

- **-:** This product contains no chemical hazards.
- **-:** Physical hazard: Pans become hot during use. Risk of burns if handled carelessly.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: WMF Ultimate Cool Topfset Edelstahl 5-teilig – Kochtopf ø 16 cm, ø 20 cm (hoch), ø 20 cm (niedrig) & ø 24 cm + Stielkasserolle ø 16 cm

Produkttitel

WMF Ultimate Cool Topfset Edelstahl 5-teilig – Kochtopf ø 16 cm, ø 20 cm (hoch), ø 20 cm (niedrig) & ø 24 cm + Stielkasserolle ø 16 cm

Produktinhalt

• 1x Hoher Kochtopf (Durchmesser 16 cm, Inhalt 1,9 Liter) mit doppelwandigem Edelstahldeckel mit verdeckter Dampföffnung
• 1x Hoher Kochtopf (Durchmesser 20 cm, Inhalt 3,3 Liter) mit Glasdeckel
• 1x Niedriger Kochtopf (Durchmesser 20 cm, Inhalt 2,5 Liter) – Glasdeckel ø 20 cm passt auch auf diesen Topf
• 1x Hoher Kochtopf (Durchmesser 24 cm, Inhalt 5,7 Liter) mit doppelwandigem Edelstahldeckel mit verdeckter Dampföffnung
• 1x Stielkasserolle (Durchmesser 16 cm, Inhalt 1,4 Liter) ohne Deckel
• Material Töpfe: Edelstahl (Cromargan 18/10)
• Material Deckel: Edelstahl (doppelwandig) und Glas

Benutzeranleitung

• Verwendung: Geeignet zum Kochen von Suppen, Saucen, Gemüse, Pasta und anderen Gerichten auf Gas, Elektro, Keramik, Halogen und Induktion.
• Cool+ Griffe: Die Griffe bleiben auf dem Herd unter 42 °C – kein Topflappen beim Kochen auf dem Herd nötig. Achtung: Im Backofen werden die Griffe heiß; Ofenhandschuhe verwenden.
• Antihaftbeschichtung: Keine – die Töpfe sind PFAS-frei und aus unbehandeltem Cromargan 18/10 Edelstahl gefertigt.
• Ofengeeignet: Ja, bis maximal 250 °C (Griffe werden im Ofen heiß; Ofenhandschuhe verwenden).
• Spülmaschinenfest: Ja, Handwäsche wird jedoch empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.
• Glasdeckel: Nicht ofengeeignet; nur für die Verwendung auf dem Herd.
• Dampföffnung der Deckel: Die doppelwandigen Edelstahldeckel verfügen über eine verdeckte Dampföffnung – ideal bei Kochfeldern mit Dunstabzug.
• Maßanzeige: Die Innenseite der Töpfe ist mit einer Literanzeige für einfaches Abmessen versehen.
• Ausgießrand: Die Töpfe haben einen breiten Ausgießrand für sicheres und präzises Abgießen.
• Bodentyp: TransTherm-Boden für gleichmäßige Wärmeverteilung auf allen Wärmequellen.

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Pfannen sofort abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
• Flecken: Verwenden Sie einen speziellen Edelstahlreiniger oder eine Essig-Wasser-Lösung für hartnäckige Ablagerungen oder Verfärbungen.

• Angebrannte Speisen: Pfanne in warmem Wasser einweichen und Rückstände mit einem weichen Schwamm oder einer Bürste entfernen.
• Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da diese die Oberfläche des rostfreien Stahls verkratzen können.
• Aufbewahrung: Pfannen vorsichtig stapeln. Schützende Zwischenlagen verwenden, um Kratzer zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

• Hitze: Die Pfannen werden beim Gebrauch heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen beim Umgang mit erhitzten Pfannen.
• Heiße Flüssigkeiten: Vorsicht beim Umgang mit Pfannen, die heiße Flüssigkeiten oder Speisen enthalten, um Verbrennungen zu vermeiden.
• Wärmeleitung: Pfannen aus rostfreiem Stahl leiten Wärme schnell. Lassen Sie Pfannen nie unbeaufsichtigt auf einer Wärmequelle.
• Kanten: Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch auf scharfe Kanten oder Grate.
• Kinder: Halten Sie Kinder von heißen Pfannen und dem Kochfeld fern.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

• Geben Sie ausrangierte Pfannen aus rostfreiem Stahl an einer Sammelstelle für Metallabfälle oder einem Wertstoffhof ab.
• Entfernen Sie lose Teile (z. B. Kunststoffgriffe) und entsorgen Sie diese getrennt an der entsprechenden Sammelstelle.
• Informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde über lokale Sammelstellen.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Verwendung Etikett/diese Anweisungen lesen.

Gefahreninformationen

- **-:** Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- **-:** Physikalische Gefahr: Pfannen werden beim Gebrauch heiß. Verbrennungsgefahr bei unvorsichtigem Umgang.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: WMF Ultimate Cool Batterie de cuisine inox 5 pièces – Casserole ø 16 cm, ø 20 cm (haute), ø 20 cm (basse) & ø 24 cm + Casserole à queue ø 16 cm

Titre du produit

WMF Ultimate Cool Batterie de cuisine inox 5 pièces – Casserole ø 16 cm, ø 20 cm (haute), ø 20 cm (basse) & ø 24 cm + Casserole à queue ø 16 cm

Contenu du produit

• 1x Casserole haute (Diamètre 16 cm, Contenance 1,9 litre) avec couvercle en inox double paroi et évent vapeur caché
• 1x Casserole haute (Diamètre 20 cm, Contenance 3,3 litres) avec couvercle en verre
• 1x Casserole basse (Diamètre 20 cm, Contenance 2,5 litres) – le couvercle en verre ø 20 cm s'adapte aussi à cette casserole
• 1x Casserole haute (Diamètre 24 cm, Contenance 5,7 litres) avec couvercle en inox double paroi et évent vapeur caché
• 1x Casserole à queue (Diamètre 16 cm, Contenance 1,4 litre) sans couvercle
• Matériau des casseroles : Acier inoxydable (Cromargan 18/10)
• Matériau des couvercles : Acier inoxydable (double paroi) et Verre

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Convient pour cuisiner des soupes, sauces, légumes, pâtes et autres plats sur feux gaz, électrique, céramique, halogène et induction.
• Poignées Cool+ : Les poignées restent en dessous de 42 °C sur la cuisinière – pas besoin de manique lors de la cuisson sur le feu. Attention : les poignées chauffent au four ; utiliser des maniques.
• Revêtement antiadhésif : Aucun – les casseroles sont sans PFAS et fabriquées en acier inoxydable Cromargan 18/10 non traité.
• Compatible four : Oui, jusqu'à 250 °C maximum (les poignées chauffent au four ; utiliser des maniques).
• Compatible lave-vaisselle : Oui, mais le lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie.
• Couvercle en verre : Non compatible avec le four ; convient uniquement pour une utilisation sur la cuisinière.
• Évent vapeur des couvercles : Les couvercles en inox double paroi disposent d'un évent vapeur caché – idéal avec les plaques de cuisson à aspiration intégrée.
• Graduations : L'intérieur des casseroles est gradué en litres pour un dosage facile.
• Bec verseur : Les casseroles sont dotées d'un large bec verseur pour une vidange sûre et précise.
• Type de fond : Fond TransTherm pour une diffusion uniforme de la chaleur sur toutes les sources de chaleur.

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Sécher immédiatement les casseroles pour éviter les traces d'eau.
• Taches : Utiliser un nettoyant spécial inox ou une solution de vinaigre et d'eau pour les dépôts tenaces ou les décolorations.
• Aliments brûlés : Faire tremper la casserole dans de l'eau chaude et retirer les résidus avec une éponge douce ou une brosse.
• À éviter : Ne pas utiliser de paille de fer ni de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.
• Rangement : Empiler les casseroles avec précaution. Utiliser des protections intermédiaires pour éviter les rayures.

Consignes de sécurité

• Chaleur : Les casseroles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler des casseroles chauffées.
• Liquides chauds : Soyez prudent lors de la manipulation de casseroles contenant des liquides ou des aliments chauds pour éviter les brûlures.
• Conductivité thermique : Les casseroles en acier inoxydable conduisent rapidement la chaleur. Ne laissez jamais les casseroles sans surveillance sur une source de chaleur.
• Bords : Vérifiez l'absence de bords tranchants ou de bavures avant la première utilisation.
• Enfants : Tenir les enfants éloignés des casseroles chaudes et de la plaque de cuisson.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné à être utilisé par des adultes et des enfants sous la supervision d'un adulte.

Instructions d'élimination

• Déposez les casseroles usagées en acier inoxydable dans un point de collecte pour déchets métalliques ou en déchetterie.
• Retirez les éléments séparables (par ex. poignées en plastique) et déposez-les au point de collecte approprié.
• Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les points de collecte locaux.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- **-:** Ce produit ne présente aucun danger chimique.
- **-:** Danger physique : les casseroles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Risque de brûlures en cas de manipulation imprudente.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous

avez acheté le produit.

ES Manual de usuario: WMF Ultimate Cool Juego de ollas de acero inoxidable 5 piezas – Olla ø 16 cm, ø 20 cm (alta), ø 20 cm (baja) & ø 24 cm + Cazo ø 16 cm

Título del producto

WMF Ultimate Cool Juego de ollas de acero inoxidable 5 piezas – Olla ø 16 cm, ø 20 cm (alta), ø 20 cm (baja) & ø 24 cm + Cazo ø 16 cm

Contenido del producto

• 1x Olla alta (Diámetro 16 cm, Capacidad 1,9 litros) con tapa de acero inoxidable de doble pared con orificio de vapor oculto
• 1x Olla alta (Diámetro 20 cm, Capacidad 3,3 litros) con tapa de cristal
• 1x Olla baja (Diámetro 20 cm, Capacidad 2,5 litros) – la tapa de cristal ø 20 cm también encaja en esta olla
• 1x Olla alta (Diámetro 24 cm, Capacidad 5,7 litros) con tapa de acero inoxidable de doble pared con orificio de vapor oculto
• 1x Cazo (Diámetro 16 cm, Capacidad 1,4 litros) sin tapa
• Material ollas: Acero inoxidable (Cromargan 18/10)
• Material tapas: Acero inoxidable (doble pared) y Vidrio

Instrucciones de uso

• Uso: Apto para cocinar sopas, salsas, verduras, pasta y otros platos en fuego de gas, eléctrico, cerámico, halógeno e inducción.
• Mangos Cool+: Los mangos permanecen por debajo de los 42 °C en el fuego – no es necesario agarrador al cocinar en los fogones. Atención: los mangos se calientan en el horno; usar manoplas de horno.
• Revestimiento antiadherente: Ninguno – las ollas están libres de PFAS y fabricadas en acero inoxidable Cromargan 18/10 sin tratar.
• Apto para horno: Sí, hasta un máximo de 250 °C (los mangos se calientan en el horno; usar manoplas de horno).
• Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil.
• Tapa de cristal: No apta para el horno; solo para uso en los fogones.
• Orificio de vapor de las tapas: Las tapas de acero inoxidable de doble pared disponen de un orificio de vapor oculto – ideal con placas de cocción con extracción integrada.
• Marcas de medición: El interior de las ollas lleva una escala en litros para medir fácilmente.
• Borde vertedor: Las ollas tienen un amplio borde vertedor para un escurrido seguro y preciso.
• Tipo de base: Base TransTherm para una distribución uniforme del calor en todas las fuentes de calor.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar con agua caliente y un lavavajillas suave. Secar las ollas de inmediato para evitar manchas de agua.

• Manchas: Usar un limpiador específico para acero inoxidable o una solución de vinagre y agua para incrustaciones o decoloraciones persistentes.
• Comida quemada: Remojar la olla en agua caliente y retirar los residuos con una esponja suave o un cepillo.
• Evitar: No usar estropajos de acero ni productos abrasivos, ya que pueden rayar la superficie del acero inoxidable.
• Almacenamiento: Apilar las ollas con cuidado. Usar protectores intermedios para evitar arañazos.

Instrucciones de seguridad

• Calor: Las ollas se calientan durante el uso. Use siempre manoplas o agarraderas al manipular ollas calientes.
• Líquidos calientes: Tenga cuidado al manipular ollas con líquidos o alimentos calientes para evitar quemaduras.
• Conductividad térmica: Las ollas de acero inoxidable conducen el calor rápidamente. Nunca deje ollas desatendidas sobre una fuente de calor.
• Bordes: Compruebe si hay bordes afilados o rebabas antes del primer uso.
• Niños: Mantenga a los niños alejados de las ollas calientes y de la placa de cocción.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto está destinado al uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

• Lleve las ollas de acero inoxidable desechadas a un punto de recogida de residuos metálicos o a un punto limpio.
• Retire los componentes separables (p. ej., asas de plástico) y deposítelos en el punto de recogida adecuado.
• Consulte a su ayuntamiento para obtener información sobre los puntos de recogida locales.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes del uso.

Información sobre peligros

- **-:** Este producto no contiene peligros químicos.
- **-:** Peligro físico: las ollas se calientan durante el uso. Riesgo de quemaduras si se manipulan con descuido.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Produkttitel

WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Produktets indhold

• 1x Kookpan hoog (Diameter 16 cm, Inhoud 1,9 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Kookpan hoog (Diameter 20 cm, Inhoud 3,3 liter) met glazen deksel
• 1x Kookpan laag (Diameter 20 cm, Inhoud 2,5 liter) – glazen deksel van ø 20 cm past ook hierop
• 1x Kookpan hoog (Diameter 24 cm, Inhoud 5,7 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Inhoud 1,4 liter) zonder deksel
• Materiaal pannen: Roestvrij staal (Cromargan 18/10)
• Materiaal deksels: Roestvrij staal (dubbelwandig) en Glas

Brugsanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, groenten, pasta en andere gerechten op gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie.
• Cool+ handgrepen: De handgrepen blijven op het fornuis onder de 42 °C – geen pannenlap nodig bij gebruik op het vuur. Let op: in de oven worden de handgrepen wél warm; gebruik dan ovenwanten.
• Anti-aanbaklaag: Geen – de pannen zijn PFAS-vrij en gemaakt van onbehandeld Cromargan 18/10 roestvrij staal.
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 250 °C (handgrepen worden warm in de oven; gebruik ovenwanten).
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
• Glazen deksel: Niet geschikt voor de oven; alleen voor gebruik op het fornuis.
• Stoomopening deksels: De dubbelwandige RVS-deksels hebben een verborgen stoomopening – bij gebruik boven een kookplaat met afzuiging wordt stoom discreet afgevoerd.
• Maataanduiding: De binnenkant van de pannen is voorzien van een literschaal voor eenvoudig afmeten.
• Schenkrand: De pannen hebben een brede schenkrand voor veilig en nauwkeurig afgieten.
• Bodemontwerptype: TransTherm-bodem voor gelijkmatige warmteverdeling op alle warmtebronnen.

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de pannen direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een speciale RVS-reiniger of een oplossing van azijn en water voor hardnekkige

aanslag of verkleuringen.
• Aangebrand voedsel: Week de pan in warm water en verwijder resten met een zachte spons of borstel.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Stapel de pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

• Hitte: De pannen worden heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappers bij het hanteren van verwarmde pannen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het hanteren van pannen met hete vloeistoffen of voedsel om verbranding te voorkomen.
• Warmtegeleiding: Roestvrij stalen pannen geleiden warmte snel. Laat pannen niet onbeheerd op een hittebron staan.
• Randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

• Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof grepen) en lever deze gescheiden in bij het juiste afvalinzamelpunt.
• Raadpleeg uw gemeente voor informatie over lokale inzamelpunten.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Fareoplysninger

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Pannen worden heet tijdens gebruik. Risico op brandwonden bij onvoorzichtig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

IT Manuale d'uso: WMF Ultimate Cool Set di pentole in acciaio inox 5 pezzi – Pentola ø 16 cm, ø 20 cm (alta), ø 20 cm (bassa) & ø 24 cm + Casseruola ø 16 cm

Titolo del prodotto

WMF Ultimate Cool Set di pentole in acciaio inox 5 pezzi – Pentola ø 16 cm, ø 20 cm (alta), ø 20 cm (bassa) & ø 24 cm + Casseruola ø 16 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Pentola alta (Diametro 16 cm, Capacità 1,9 litri) con coperchio in acciaio inox a doppia parete con foro vapore nascosto
• 1x Pentola alta (Diametro 20 cm, Capacità 3,3 litri) con coperchio in vetro
• 1x Pentola bassa (Diametro 20 cm, Capacità 2,5 litri) – il coperchio in vetro ø 20 cm è compatibile anche con questa pentola
• 1x Pentola alta (Diametro 24 cm, Capacità 5,7 litri) con coperchio in acciaio inox a doppia parete con foro vapore nascosto
• 1x Casseruola (Diametro 16 cm, Capacità 1,4 litri) senza coperchio
• Materiale pentole: Acciaio inossidabile (Cromargan 18/10)
• Materiale coperchi: Acciaio inossidabile (doppia parete) e Vetro

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Adatto per cucinare zuppe, salse, verdure, pasta e altri piatti su fuoco a gas, elettrico, ceramica, alogeno e induzione.
• Manici Cool+: I manici rimangono sotto i 42 °C sul fornello – non è necessario un guanto da cucina durante l'uso sul fuoco. Attenzione: i manici si scaldano in forno; utilizzare guanti da forno.
• Rivestimento antiaderente: Nessuno – le pentole sono prive di PFAS e realizzate in acciaio inossidabile Cromargan 18/10 non trattato.
• Adatto al forno: Sì, fino a un massimo di 250 °C (i manici si scaldano in forno; utilizzare guanti da forno).
• Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma si consiglia il lavaggio a mano per prolungare la durata.
• Coperchio in vetro: Non adatto al forno; solo per l'uso sul fornello.
• Foro vapore dei coperchi: I coperchi in acciaio inox a doppia parete dispongono di un foro vapore nascosto – ideale con piani cottura con aspirazione integrata.
• Graduazioni: L'interno delle pentole è dotato di una scala in litri per una misurazione facile.
• Bordo versatore: Le pentole hanno un ampio bordo versatore per un travaso sicuro e preciso.
• Tipo di fondo: Fondo TransTherm per una distribuzione uniforme del calore su tutte le fonti di calore.

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare con acqua calda e un detersivo delicato. Asciugare le pentole immediatamente per evitare macchie d'acqua.
• Macchie: Usare un detergente specifico per acciaio inossidabile o una soluzione di acqua e aceto per

incrostazioni o scolorimenti ostinati.
• Cibo bruciato: Mettere la pentola a mollo in acqua calda e rimuovere i residui con una spugna morbida o una spazzola.
• Evitare: Non usare lana d'acciaio o detergenti abrasivi, poiché possono graffiare la superficie dell'acciaio inossidabile.
• Conservazione: Impilare le pentole con cura. Usare protezioni intermedie per evitare graffi.

Istruzioni di sicurezza

• Calore: Le pentole diventano calde durante l'uso. Usare sempre presine o guanti da forno per maneggiare le pentole riscaldate.
• Liquidi caldi: Prestare attenzione nel maneggiare pentole contenenti liquidi o alimenti caldi per evitare scottature.
• Conduttività termica: Le pentole in acciaio inossidabile conducono rapidamente il calore. Non lasciare mai le pentole incustodite su una fonte di calore.
• Bordi: Verificare la presenza di bordi taglienti o bave prima del primo utilizzo.
• Bambini: Tenere i bambini lontani dalle pentole calde e dai fornelli.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

• Portare le pentole in acciaio inossidabile dismesse presso un punto di raccolta per rifiuti metallici o un centro di riciclo.
• Rimuovere i componenti separabili (ad es. manici in plastica) e smaltirli separatamente nel punto di raccolta appropriato.
• Contattare il proprio comune per informazioni sui punti di raccolta locali.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- **-:** Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- **-:** Pericolo fisico: le pentole diventano calde durante l'uso. Rischio di scottature in caso di manipolazione imprudente.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: WMF Ultimate Cool Zestaw garnków ze stali nierdzewnej 5-częściowy – Garnek ø 16 cm, ø 20 cm (wysoki), ø 20 cm (niski) & ø 24 cm + Rondel ø 16 cm

Tytuł produktu

WMF Ultimate Cool Zestaw garnków ze stali nierdzewnej 5-częściowy – Garnek ø 16 cm, ø 20 cm (wysoki), ø 20 cm (niski) & ø 24 cm + Rondel ø 16 cm

Zawartość produktu

• 1x Garnek wysoki (Średnica 16 cm, Pojemność 1,9 litra) z podwójną pokrywką ze stali nierdzewnej z ukrytym otworem parowym
• 1x Garnek wysoki (Średnica 20 cm, Pojemność 3,3 litra) z szklaną pokrywką
• 1x Garnek niski (Średnica 20 cm, Pojemność 2,5 litra) – szklana pokrywka ø 20 cm pasuje również do tego garnka
• 1x Garnek wysoki (Średnica 24 cm, Pojemność 5,7 litra) z podwójną pokrywką ze stali nierdzewnej z ukrytym otworem parowym
• 1x Rondel (Średnica 16 cm, Pojemność 1,4 litra) bez pokrywki
• Materiał garnków: Stal nierdzewna (Cromargan 18/10)
• Materiał pokrywek: Stal nierdzewna (podwójna ściana) i Szkło

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Odpowiedni do gotowania zup, sosów, warzyw, makaronu i innych potraw na gazie, płytach elektrycznych, ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych.
• Uchwyty Cool+: Uchwyty pozostają poniżej 42 °C podczas gotowania na kuchence – nie jest potrzebna rękawica kuchenna przy użyciu na ogniu. Uwaga: w piekarniku uchwyty nagrzewają się; używać rękawic kuchennych.
• Powłoka nieprzywierająca: Brak – garnki są wolne od PFAS i wykonane z nieleczonej stali nierdzewnej Cromargan 18/10.
• Przystosowany do piekarnika: Tak, do maksymalnie 250 °C (uchwyty nagrzewają się w piekarniku; używać rękawic kuchennych).
• Nadający się do zmywarki: Tak, jednak zaleca się mycie ręczne w celu przedłużenia żywotności.
• Szklana pokrywka: Nie nadaje się do piekarnika; tylko do użytku na kuchence.
• Otwór parowy pokrywek: Podwójne pokrywki ze stali nierdzewnej posiadają ukryty otwór parowy – idealny przy płytach indukcyjnych z wbudowanym wyciągiem.
• Podziałka miarowa: Wnętrze garnków jest oznaczone skalą litrową ułatwiającą odmierzanie.
• Dziobek do wylewania: Garnki mają szeroki dziobek do bezpiecznego i precyzyjnego odlewania.
• Typ dna: Dno TransTherm zapewniające równomierne rozprowadzanie ciepła na wszystkich źródłach ciepła.

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast osuszać garnki, aby zapobiec powstawaniu zacieków.
• Plamy: Używać specjalnego środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztworu octu i wody do usuwania trudnych zabrudzeń i przebarwień.
• Przypalone jedzenie: Namoczyć garnek w ciepłej wodzie i usunąć pozostałości miękką gąbką lub szczotką.
• Unikać: Nie używać wełny stalowej ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą zarysować powierzchnię ze stali nierdzewnej.
• Przechowywanie: Ostrożnie układać garnki w stosy. Używać ochraniaczy między naczyniami, aby zapobiec zarysowaniom.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Ciepło: Garnki nagrzewają się podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów podczas obsługi rozgrzanych garnków.
• Gorące płyny: Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia garnków z gorącymi płynami lub potrawami, aby uniknąć poparzeń.
• Przewodność cieplna: Garnki ze stali nierdzewnej szybko przewodzą ciepło. Nigdy nie pozostawiaj garnków bez nadzoru na źródle ciepła.
• Krawędzie: Przed pierwszym użyciem sprawdź, czy nie ma ostrych krawędzi lub zadziorów.
• Dzieci: Trzymaj dzieci z dala od gorących garnków i kuchenki.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

• Zużyte garnki ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki złomu metalowego lub do punktu selektywnej zbiórki odpadów.
• Usuń odłączane elementy (np. plastikowe uchwyty) i oddaj je do odpowiedniego punktu zbiórki.
• Skontaktuj się z lokalnym urzędem gminy, aby uzyskać informacje o punktach zbiórki w okolicy.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

Informacje o zagrożeniach

- **-:** Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- **-:** Zagrożenie fizyczne: garnki nagrzewają się podczas użytkowania. Ryzyko poparzeń przy nieostrożnym obchodzeniu się.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

FI Käyttöopas: WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Tuotteen nimi

WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Kookpan hoog (Diameter 16 cm, Inhoud 1,9 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Kookpan hoog (Diameter 20 cm, Inhoud 3,3 liter) met glazen deksel
• 1x Kookpan laag (Diameter 20 cm, Inhoud 2,5 liter) – glazen deksel van ø 20 cm past ook hierop
• 1x Kookpan hoog (Diameter 24 cm, Inhoud 5,7 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Inhoud 1,4 liter) zonder deksel
• Materiaal pannen: Roestvrij staal (Cromargan 18/10)
• Materiaal deksels: Roestvrij staal (dubbelwandig) en Glas

Käyttöohjeet

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, groenten, pasta en andere gerechten op gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie.
• Cool+ handgrepen: De handgrepen blijven op het fornuis onder de 42 °C – geen pannenlap nodig bij gebruik op het vuur. Let op: in de oven worden de handgrepen wél warm; gebruik dan ovenwanten.
• Anti-aanbaklaag: Geen – de pannen zijn PFAS-vrij en gemaakt van onbehandeld Cromargan 18/10 roestvrij staal.
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 250 °C (handgrepen worden warm in de oven; gebruik ovenwanten).
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
• Glazen deksel: Niet geschikt voor de oven; alleen voor gebruik op het fornuis.
• Stoomopening deksels: De dubbelwandige RVS-deksels hebben een verborgen stoomopening – bij gebruik boven een kookplaat met afzuiging wordt stoom discreet afgevoerd.
• Maataanduiding: De binnenkant van de pannen is voorzien van een literschaal voor eenvoudig afmeten.
• Schenkrand: De pannen hebben een brede schenkrand voor veilig en nauwkeurig afgieten.
• Bodemontwerptype: TransTherm-bodem voor gelijkmatige warmteverdeling op alle warmtebronnen.

Huolto- ja puhdistusohjeet

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de pannen direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een speciale RVS-reiniger of een oplossing van azijn en water voor hardnekkige

aanslag of verkleuringen.
• Aangebrand voedsel: Week de pan in warm water en verwijder resten met een zachte spons of borstel.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Stapel de pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen te voorkomen.

Turvallisuusohjeet

• Hitte: De pannen worden heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappers bij het hanteren van verwarmde pannen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het hanteren van pannen met hete vloeistoffen of voedsel om verbranding te voorkomen.
• Warmtegeleiding: Roestvrij stalen pannen geleiden warmte snel. Laat pannen niet onbeheerd op een hittebron staan.
• Randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohjeet

• Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof grepen) en lever deze gescheiden in bij het juiste afvalinzamelpunt.
• Raadpleeg uw gemeente voor informatie over lokale inzamelpunten.

Varoitukset

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Vaaratiedot

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Pannen worden heet tijdens gebruik. Risico op brandwonden bij onvoorzichtig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

CS Návod k použití: WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Název výrobku

WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Obsah výrobku

• 1x Kookpan hoog (Diameter 16 cm, Inhoud 1,9 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Kookpan hoog (Diameter 20 cm, Inhoud 3,3 liter) met glazen deksel
• 1x Kookpan laag (Diameter 20 cm, Inhoud 2,5 liter) – glazen deksel van ø 20 cm past ook hierop
• 1x Kookpan hoog (Diameter 24 cm, Inhoud 5,7 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Inhoud 1,4 liter) zonder deksel
• Materiaal pannen: Roestvrij staal (Cromargan 18/10)
• Materiaal deksels: Roestvrij staal (dubbelwandig) en Glas

Návod k použití

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, groenten, pasta en andere gerechten op gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie.
• Cool+ handgrepen: De handgrepen blijven op het fornuis onder de 42 °C – geen pannenlap nodig bij gebruik op het vuur. Let op: in de oven worden de handgrepen wél warm; gebruik dan ovenwanten.
• Anti-aanbaklaag: Geen – de pannen zijn PFAS-vrij en gemaakt van onbehandeld Cromargan 18/10 roestvrij staal.
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 250 °C (handgrepen worden warm in de oven; gebruik ovenwanten).
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
• Glazen deksel: Niet geschikt voor de oven; alleen voor gebruik op het fornuis.
• Stoomopening deksels: De dubbelwandige RVS-deksels hebben een verborgen stoomopening – bij gebruik boven een kookplaat met afzuiging wordt stoom discreet afgevoerd.
• Maataanduiding: De binnenkant van de pannen is voorzien van een literschaal voor eenvoudig afmeten.
• Schenkrand: De pannen hebben een brede schenkrand voor veilig en nauwkeurig afgieten.
• Bodemontwerptype: TransTherm-bodem voor gelijkmatige warmteverdeling op alle warmtebronnen.

Pokyny pro údržbu a čištění

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de pannen direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een speciale RVS-reiniger of een oplossing van azijn en water voor hardnekkige

aanslag of verkleuringen.
• Aangebrand voedsel: Week de pan in warm water en verwijder resten met een zachte spons of borstel.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Stapel de pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

• Hitte: De pannen worden heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappers bij het hanteren van verwarmde pannen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het hanteren van pannen met hete vloeistoffen of voedsel om verbranding te voorkomen.
• Warmtegeleiding: Roestvrij stalen pannen geleiden warmte snel. Laat pannen niet onbeheerd op een hittebron staan.
• Randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

• Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof grepen) en lever deze gescheiden in bij het juiste afvalinzamelpunt.
• Raadpleeg uw gemeente voor informatie over lokale inzamelpunten.

Varování

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informace o nebezpečí

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Pannen worden heet tijdens gebruik. Risico op brandwonden bij onvoorzichtig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

HU Használati útmutató: WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Termék neve

WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

A termék tartalma

• 1x Kookpan hoog (Diameter 16 cm, Inhoud 1,9 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Kookpan hoog (Diameter 20 cm, Inhoud 3,3 liter) met glazen deksel
• 1x Kookpan laag (Diameter 20 cm, Inhoud 2,5 liter) – glazen deksel van ø 20 cm past ook hierop
• 1x Kookpan hoog (Diameter 24 cm, Inhoud 5,7 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Inhoud 1,4 liter) zonder deksel
• Materiaal pannen: Roestvrij staal (Cromargan 18/10)
• Materiaal deksels: Roestvrij staal (dubbelwandig) en Glas

Használati utasítás

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, groenten, pasta en andere gerechten op gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie.
• Cool+ handgrepen: De handgrepen blijven op het fornuis onder de 42 °C – geen pannenlap nodig bij gebruik op het vuur. Let op: in de oven worden de handgrepen wél warm; gebruik dan ovenwanten.
• Anti-aanbaklaag: Geen – de pannen zijn PFAS-vrij en gemaakt van onbehandeld Cromargan 18/10 roestvrij staal.
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 250 °C (handgrepen worden warm in de oven; gebruik ovenwanten).
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
• Glazen deksel: Niet geschikt voor de oven; alleen voor gebruik op het fornuis.
• Stoomopening deksels: De dubbelwandige RVS-deksels hebben een verborgen stoomopening – bij gebruik boven een kookplaat met afzuiging wordt stoom discreet afgevoerd.
• Maataanduiding: De binnenkant van de pannen is voorzien van een literschaal voor eenvoudig afmeten.
• Schenkrand: De pannen hebben een brede schenkrand voor veilig en nauwkeurig afgieten.
• Bodemontwerptype: TransTherm-bodem voor gelijkmatige warmteverdeling op alle warmtebronnen.

Karbantartási és tisztítási útmutató

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de pannen direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een speciale RVS-reiniger of een oplossing van azijn en water voor hardnekkige

aanslag of verkleuringen.
• Aangebrand voedsel: Week de pan in warm water en verwijder resten met een zachte spons of borstel.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Stapel de pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen te voorkomen.

Biztonsági utasítások

• Hitte: De pannen worden heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappers bij het hanteren van verwarmde pannen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het hanteren van pannen met hete vloeistoffen of voedsel om verbranding te voorkomen.
• Warmtegeleiding: Roestvrij stalen pannen geleiden warmte snel. Laat pannen niet onbeheerd op een hittebron staan.
• Randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

• Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof grepen) en lever deze gescheiden in bij het juiste afvalinzamelpunt.
• Raadpleeg uw gemeente voor informatie over lokale inzamelpunten.

Figyelmeztetések

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Pannen worden heet tijdens gebruik. Risico op brandwonden bij onvoorzichtig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

PT Manual do utilizador: WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Título do produto

WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Conteúdo do produto

• 1x Kookpan hoog (Diameter 16 cm, Inhoud 1,9 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Kookpan hoog (Diameter 20 cm, Inhoud 3,3 liter) met glazen deksel
• 1x Kookpan laag (Diameter 20 cm, Inhoud 2,5 liter) – glazen deksel van ø 20 cm past ook hierop
• 1x Kookpan hoog (Diameter 24 cm, Inhoud 5,7 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Inhoud 1,4 liter) zonder deksel
• Materiaal pannen: Roestvrij staal (Cromargan 18/10)
• Materiaal deksels: Roestvrij staal (dubbelwandig) en Glas

Instruções de utilização

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, groenten, pasta en andere gerechten op gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie.
• Cool+ handgrepen: De handgrepen blijven op het fornuis onder de 42 °C – geen pannenlap nodig bij gebruik op het vuur. Let op: in de oven worden de handgrepen wél warm; gebruik dan ovenwanten.
• Anti-aanbaklaag: Geen – de pannen zijn PFAS-vrij en gemaakt van onbehandeld Cromargan 18/10 roestvrij staal.
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 250 °C (handgrepen worden warm in de oven; gebruik ovenwanten).
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
• Glazen deksel: Niet geschikt voor de oven; alleen voor gebruik op het fornuis.
• Stoomopening deksels: De dubbelwandige RVS-deksels hebben een verborgen stoomopening – bij gebruik boven een kookplaat met afzuiging wordt stoom discreet afgevoerd.
• Maataanduiding: De binnenkant van de pannen is voorzien van een literschaal voor eenvoudig afmeten.
• Schenkrand: De pannen hebben een brede schenkrand voor veilig en nauwkeurig afgieten.
• Bodemontwerptype: TransTherm-bodem voor gelijkmatige warmteverdeling op alle warmtebronnen.

Instruções de manutenção e limpeza

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de pannen direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een speciale RVS-reiniger of een oplossing van azijn en water voor hardnekkige

aanslag of verkleuringen.
• Aangebrand voedsel: Week de pan in warm water en verwijder resten met een zachte spons of borstel.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Stapel de pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen te voorkomen.

Instruções de segurança

• Hitte: De pannen worden heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappers bij het hanteren van verwarmde pannen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het hanteren van pannen met hete vloeistoffen of voedsel om verbranding te voorkomen.
• Warmtegeleiding: Roestvrij stalen pannen geleiden warmte snel. Laat pannen niet onbeheerd op een hittebron staan.
• Randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

• Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof grepen) en lever deze gescheiden in bij het juiste afvalinzamelpunt.
• Raadpleeg uw gemeente voor informatie over lokale inzamelpunten.

Avisos

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informações sobre perigos

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Pannen worden heet tijdens gebruik. Risico op brandwonden bij onvoorzichtig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

NO Bruksanvisning: WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Produkttittel

WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Produktinnhold

• 1x Kookpan hoog (Diameter 16 cm, Inhoud 1,9 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Kookpan hoog (Diameter 20 cm, Inhoud 3,3 liter) met glazen deksel
• 1x Kookpan laag (Diameter 20 cm, Inhoud 2,5 liter) – glazen deksel van ø 20 cm past ook hierop
• 1x Kookpan hoog (Diameter 24 cm, Inhoud 5,7 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Inhoud 1,4 liter) zonder deksel
• Materiaal pannen: Roestvrij staal (Cromargan 18/10)
• Materiaal deksels: Roestvrij staal (dubbelwandig) en Glas

Bruksanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, groenten, pasta en andere gerechten op gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie.
• Cool+ handgrepen: De handgrepen blijven op het fornuis onder de 42 °C – geen pannenlap nodig bij gebruik op het vuur. Let op: in de oven worden de handgrepen wél warm; gebruik dan ovenwanten.
• Anti-aanbaklaag: Geen – de pannen zijn PFAS-vrij en gemaakt van onbehandeld Cromargan 18/10 roestvrij staal.
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 250 °C (handgrepen worden warm in de oven; gebruik ovenwanten).
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
• Glazen deksel: Niet geschikt voor de oven; alleen voor gebruik op het fornuis.
• Stoomopening deksels: De dubbelwandige RVS-deksels hebben een verborgen stoomopening – bij gebruik boven een kookplaat met afzuiging wordt stoom discreet afgevoerd.
• Maataanduiding: De binnenkant van de pannen is voorzien van een literschaal voor eenvoudig afmeten.
• Schenkrand: De pannen hebben een brede schenkrand voor veilig en nauwkeurig afgieten.
• Bodemontwerptype: TransTherm-bodem voor gelijkmatige warmteverdeling op alle warmtebronnen.

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de pannen direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een speciale RVS-reiniger of een oplossing van azijn en water voor hardnekkige

aanslag of verkleuringen.
• Aangebrand voedsel: Week de pan in warm water en verwijder resten met een zachte spons of borstel.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Stapel de pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

• Hitte: De pannen worden heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappers bij het hanteren van verwarmde pannen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het hanteren van pannen met hete vloeistoffen of voedsel om verbranding te voorkomen.
• Warmtegeleiding: Roestvrij stalen pannen geleiden warmte snel. Laat pannen niet onbeheerd op een hittebron staan.
• Randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

• Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof grepen) en lever deze gescheiden in bij het juiste afvalinzamelpunt.
• Raadpleeg uw gemeente voor informatie over lokale inzamelpunten.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informasjon om farer

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Pannen worden heet tijdens gebruik. Risico op brandwonden bij onvoorzichtig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

RO Manual de utilizare: WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Titlul produsului

WMF Ultimate Cool Pannenset RVS 5-delig – Kookpan ø 16 cm, ø 20 cm (hoog), ø 20 cm (laag) & ø 24 cm + Steelpan ø 16 cm

Conținutul produsului

• 1x Kookpan hoog (Diameter 16 cm, Inhoud 1,9 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Kookpan hoog (Diameter 20 cm, Inhoud 3,3 liter) met glazen deksel
• 1x Kookpan laag (Diameter 20 cm, Inhoud 2,5 liter) – glazen deksel van ø 20 cm past ook hierop
• 1x Kookpan hoog (Diameter 24 cm, Inhoud 5,7 liter) met dubbelwandig RVS-deksel met verborgen stoomopening
• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Inhoud 1,4 liter) zonder deksel
• Materiaal pannen: Roestvrij staal (Cromargan 18/10)
• Materiaal deksels: Roestvrij staal (dubbelwandig) en Glas

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, groenten, pasta en andere gerechten op gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie.
• Cool+ handgrepen: De handgrepen blijven op het fornuis onder de 42 °C – geen pannenlap nodig bij gebruik op het vuur. Let op: in de oven worden de handgrepen wél warm; gebruik dan ovenwanten.
• Anti-aanbaklaag: Geen – de pannen zijn PFAS-vrij en gemaakt van onbehandeld Cromargan 18/10 roestvrij staal.
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 250 °C (handgrepen worden warm in de oven; gebruik ovenwanten).
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
• Glazen deksel: Niet geschikt voor de oven; alleen voor gebruik op het fornuis.
• Stoomopening deksels: De dubbelwandige RVS-deksels hebben een verborgen stoomopening – bij gebruik boven een kookplaat met afzuiging wordt stoom discreet afgevoerd.
• Maataanduiding: De binnenkant van de pannen is voorzien van een literschaal voor eenvoudig afmeten.
• Schenkrand: De pannen hebben een brede schenkrand voor veilig en nauwkeurig afgieten.
• Bodemontwerptype: TransTherm-bodem voor gelijkmatige warmteverdeling op alle warmtebronnen.

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de pannen direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een speciale RVS-reiniger of een oplossing van azijn en water voor hardnekkige

aanslag of verkleuringen.
• Aangebrand voedsel: Week de pan in warm water en verwijder resten met een zachte spons of borstel.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Stapel de pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen om krassen te voorkomen.

Instrucțiuni de siguranță

• Hitte: De pannen worden heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappers bij het hanteren van verwarmde pannen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het hanteren van pannen met hete vloeistoffen of voedsel om verbranding te voorkomen.
• Warmtegeleiding: Roestvrij stalen pannen geleiden warmte snel. Laat pannen niet onbeheerd op een hittebron staan.
• Randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van hete pannen en de kookplaat.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instrucțiuni de eliminare

• Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof grepen) en lever deze gescheiden in bij het juiste afvalinzamelpunt.
• Raadpleeg uw gemeente voor informatie over lokale inzamelpunten.

Avertismente

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informații despre pericole

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Pannen worden heet tijdens gebruik. Risico op brandwonden bij onvoorzichtig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

SV Bruksanvisning: WMF Ultimate Cool Kastrullset i rostfritt stål 5 delar – Kastrull ø 16 cm, ø 20 cm (hög), ø 20 cm (låg) & ø 24 cm + Stjälkkastrull ø 16 cm

Produkttitel

WMF Ultimate Cool Kastrullset i rostfritt stål 5 delar – Kastrull ø 16 cm, ø 20 cm (hög), ø 20 cm (låg) & ø 24 cm + Stjälkkastrull ø 16 cm

Produktinnehåll

• 1x Hög kastrull (Diameter 16 cm, Volym 1,9 liter) med dubbelväggigt lock i rostfritt stål med dolt ångutlopp
• 1x Hög kastrull (Diameter 20 cm, Volym 3,3 liter) med glaslock
• 1x Låg kastrull (Diameter 20 cm, Volym 2,5 liter) – glaslock ø 20 cm passar även på denna kastrull
• 1x Hög kastrull (Diameter 24 cm, Volym 5,7 liter) med dubbelväggigt lock i rostfritt stål med dolt ångutlopp
• 1x Stjälkkastrull (Diameter 16 cm, Volym 1,4 liter) utan lock
• Material kastruller: Rostfritt stål (Cromargan 18/10)
• Material lock: Rostfritt stål (dubbelväggigt) och Glas

Användarinstruktioner

• Användning: Lämplig för tillagning av soppor, såser, grönsaker, pasta och andra rätter på gas, el, keramik, halogen och induktion.
• Cool+ handtag: Handtagen förblir under 42 °C på spisen – ingen grytlapp behövs vid användning på spisen. Obs: handtagen blir varma i ugnen; använd ugnsvanter.
• Non-stick-beläggning: Ingen – kastrullerna är PFAS-fria och tillverkade av obehandlat Cromargan 18/10 rostfritt stål.
• Ugnsfast: Ja, upp till maximalt 250 °C (handtagen blir varma i ugnen; använd ugnsvanter).
• Diskmaskinssäker: Ja, men handtvätt rekommenderas för att förlänga livslängden.
• Glaslock: Inte ugnsfast; endast för användning på spisen.
• Ångventil på lock: De dubbelväggiga locken i rostfritt stål har ett dolt ångutlopp – idealiskt vid användning med spisfläkt med nedåtsug.
• Måttmarkering: Insidan av kastrullerna är försedd med en literskala för enkel avmätning.
• Hällkant: Kastrullerna har en bred hällkant för säker och precis avtappning.
• Bottentyp: TransTherm-botten för jämn värmefördelning på alla värmekällor.

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska med varmt vatten och ett milt diskmedel. Torka kastrullerna omedelbart för att förhindra vattenfläckar.
• Fläckar: Använd ett särskilt rengöringsmedel för rostfritt stål eller en lösning av vatten och vinäger för envist smuts eller missfärgningar.
• Bränd mat: Blötlägg kastrullen i varmt vatten och ta bort rester med en mjuk svamp eller borste.

• Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel, eftersom dessa kan repa ytan på det rostfria stålet.
• Förvaring: Stapla kastrullerna försiktigt. Använd skyddande mellanskikt för att förhindra repor.

Säkerhetsinstruktioner

• Värme: Kastrullerna blir heta under användning. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar när du hanterar uppvärmda kastruller.
• Heta vätskor: Var försiktig vid hantering av kastruller med heta vätskor eller mat för att undvika brännskador.
• Värmeledning: Kastruller i rostfritt stål leder värme snabbt. Lämna aldrig kastruller obevakade på en värmekälla.
• Kanter: Kontrollera om det finns skarpa kanter eller grader före första användning.
• Barn: Håll barn borta från heta kastruller och spishällen.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens överinseende.

Avfallsinstruktioner

• Lämna uttjänta kastruller i rostfritt stål till en insamlingsplats för metallskrot eller en återvinningscentral.
• Ta bort lösa delar (t.ex. handtag av plast) och lämna dem separat vid lämplig insamlingsplats.
• Kontakta din kommun för information om lokala insamlingsplatser.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.

Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- **-:** Fysisk fara: Kastruller blir heta under användning. Risk för brännskador vid ovarsam hantering.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.