

## BEDIENUNG & PFLEGE

FÜR ALLE KOCHFELDER GEEIGNET



### SOßENPFANNE 16 + 20 cm



1. Waschen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Seife aus.
2. Vermeiden Sie ein Überhitzen der Pfanne. Erhitzen Sie die Pfanne nicht, wenn sie leer ist, und vermeiden Sie bei Induktionsfeldern den Gebrauch der Boosterfunktion.
3. Verwenden Sie beim Kochen auf einem Induktionsfeld jedenfalls ein Feld mit dem gleichen Durchmesser wie dem Pfannenboden.
4. Beim Kochen auf einem Induktionsfeld kann es unter bestimmten Umständen zu Geräuschen kommen. Grund dafür sind die elektromagnetischen Eigenschaften der Wärmequelle und der Pfanne und dies deutet nicht auf eine defekte Pfanne hin.
5. Beim Kochen auf einem Gasherd muss sichergestellt werden, dass die Flammen nicht über den Pfannenboden hinausreichen. Dadurch könnten die Griffe beschädigt werden.
6. Ofenfest bis 180 °C.
7. Verwenden Sie Holz- oder Nylongeräte, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern.
8. Verwenden Sie für die Innen- oder Außenreinigung des Produkts keine Topfkratzer.
9. Falls Sie ein Problem mit dem Produkt haben, besuchen Sie bitte [www.refresh-cookware.com](http://www.refresh-cookware.com)

### BRATPFANNE 24 + 28 cm



1. Waschen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Seife aus.
2. Vermeiden Sie ein Überhitzen der Pfanne. Erhitzen Sie die Pfanne nicht, wenn sie leer ist, und vermeiden Sie bei Induktionsfeldern den Gebrauch der Boosterfunktion.
3. Verwenden Sie beim Kochen auf einem Induktionsfeld jedenfalls ein Feld mit dem gleichen Durchmesser wie dem Pfannenboden.
4. Beim Kochen auf einem Induktionsfeld kann es unter bestimmten Umständen zu Geräuschen kommen. Grund dafür sind die elektromagnetischen Eigenschaften der Wärmequelle und der Pfanne und dies deutet nicht auf eine defekte Pfanne hin.
5. Beim Kochen auf einem Gasherd muss sichergestellt werden, dass die Flammen nicht über den Pfannenboden hinausreichen. Dadurch könnten die Griffe beschädigt werden.
6. Ofenfest bis 180 °C.
7. Verwenden Sie Holz- oder Nylongeräte, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern.
8. Verwenden Sie für die Innen- oder Außenreinigung des Produkts keine Topfkratzer.
9. Falls Sie ein Problem mit dem Produkt haben, besuchen Sie bitte [www.refresh-cookware.com](http://www.refresh-cookware.com)

### SCHMORPFANNE 24 cm



1. Waschen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Seife aus.
2. Vermeiden Sie ein Überhitzen der Pfanne. Erhitzen Sie die Pfanne nicht, wenn sie leer ist, und vermeiden Sie bei Induktionsfeldern den Gebrauch der Boosterfunktion.
3. Verwenden Sie beim Kochen auf einem Induktionsfeld jedenfalls ein Feld mit dem gleichen Durchmesser wie dem Pfannenboden.
4. Beim Kochen auf einem Induktionsfeld kann es unter bestimmten Umständen zu Geräuschen kommen. Grund dafür sind die elektromagnetischen Eigenschaften der Wärmequelle und der Pfanne und dies deutet nicht auf eine defekte Pfanne hin.
5. Beim Kochen auf einem Gasherd muss sichergestellt werden, dass die Flammen nicht über den Pfannenboden hinausreichen. Dadurch könnten die Griffe beschädigt werden.
6. Ofenfest bis 180 °C.
7. Verwenden Sie Holz- oder Nylongeräte, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern.
8. Verwenden Sie für die Innen- oder Außenreinigung des Produkts keine Topfkratzer.
9. Falls Sie ein Problem mit dem Produkt haben, besuchen Sie bitte [www.refresh-cookware.com](http://www.refresh-cookware.com)

### QUADRATISCHE PFANNE 28 cm



1. Waschen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Seife aus.
2. Vermeiden Sie ein Überhitzen der Pfanne. Erhitzen Sie die Pfanne nicht, wenn sie leer ist, und vermeiden Sie bei Induktionsfeldern den Gebrauch der Boosterfunktion.
3. Verwenden Sie beim Kochen auf einem Induktionsfeld jedenfalls ein Feld mit dem gleichen Durchmesser wie dem Pfannenboden.
4. Beim Kochen auf einem Induktionsfeld kann es unter bestimmten Umständen zu Geräuschen kommen. Grund dafür sind die elektromagnetischen Eigenschaften der Wärmequelle und der Pfanne und dies deutet nicht auf eine defekte Pfanne hin.
5. Beim Kochen auf einem Gasherd muss sichergestellt werden, dass die Flammen nicht über den Pfannenboden hinausreichen. Dadurch könnten die Griffe beschädigt werden.
6. Ofenfest bis 180 °C.
7. Verwenden Sie Holz- oder Nylongeräte, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern.
8. Verwenden Sie für die Innen- oder Außenreinigung des Produkts keine Topfkratzer.
9. Falls Sie ein Problem mit dem Produkt haben, besuchen Sie bitte [www.refresh-cookware.com](http://www.refresh-cookware.com)

### WOK 28 cm



1. Waschen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Seife aus.
2. Vermeiden Sie ein Überhitzen der Pfanne. Erhitzen Sie die Pfanne nicht, wenn sie leer ist, und vermeiden Sie bei Induktionsfeldern den Gebrauch der Boosterfunktion.
3. Verwenden Sie beim Kochen auf einem Induktionsfeld jedenfalls ein Feld mit dem gleichen Durchmesser wie dem Pfannenboden.
4. Beim Kochen auf einem Induktionsfeld kann es unter bestimmten Umständen zu Geräuschen kommen. Grund dafür sind die elektromagnetischen Eigenschaften der Wärmequelle und der Pfanne und dies deutet nicht auf eine defekte Pfanne hin.
5. Beim Kochen auf einem Gasherd muss sichergestellt werden, dass die Flammen nicht über den Pfannenboden hinausreichen. Dadurch könnten die Griffe beschädigt werden.
6. Ofenfest bis 180 °C.
7. Verwenden Sie Holz- oder Nylongeräte, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern.
8. Verwenden Sie für die Innen- oder Außenreinigung des Produkts keine Topfkratzer.
9. Falls Sie ein Problem mit dem Produkt haben, besuchen Sie bitte [www.refresh-cookware.com](http://www.refresh-cookware.com)

### SERVIERPFANNE 28 cm



1. Waschen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Seife aus.
2. Vermeiden Sie ein Überhitzen der Pfanne. Erhitzen Sie die Pfanne nicht, wenn sie leer ist, und vermeiden Sie bei Induktionsfeldern den Gebrauch der Boosterfunktion.
3. Verwenden Sie beim Kochen auf einem Induktionsfeld jedenfalls ein Feld mit dem gleichen Durchmesser wie dem Pfannenboden.
4. Beim Kochen auf einem Induktionsfeld kann es unter bestimmten Umständen zu Geräuschen kommen. Grund dafür sind die elektromagnetischen Eigenschaften der Wärmequelle und der Pfanne und dies deutet nicht auf eine defekte Pfanne hin.
5. Beim Kochen auf einem Gasherd muss sichergestellt werden, dass die Flammen nicht über den Pfannenboden hinausreichen. Dadurch könnten die Griffe beschädigt werden.
6. Ofenfest bis 240 °C ohne Deckel und bis 180 °C mit Deckel.
7. Verwenden Sie Holz- oder Nylongeräte, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern.
8. Verwenden Sie für die Innen- oder Außenreinigung des Produkts keine Topfkratzer.
9. Falls Sie ein Problem mit dem Produkt haben, besuchen Sie bitte [www.refresh-cookware.com](http://www.refresh-cookware.com)

Benutzen Sie immer Topfhandschuhe, um das Produkt zu bewegen oder den Deckel anzuheben. Die Garantie deckt Produktionsfehler ab, sofern das Produkt zu Hause und nicht gewerblich benutzt wird. Von der Garantie nicht abgedeckt sind Schäden durch falschen Gebrauch oder Nichtbeachtung dieser Anweisungen.