BY IKOHS



CREATE

PAN STUDIO 20

CAST ALUMINIUM PAN
USER MANUAL

CREATE

The life you want to live in

INDEX

PAN STUDIO 20

PAN - SARTÉN



EN	ENGLISH	4
ES	ESPAÑOL	5
PT	PORTUGUÊS	6
FR	FRANÇAIS	7
IT	ITALIANO	8
DE	DEUTSCH	9
NL	NEDERLANDS	10
PL	POLSKI	11

ENGLISH

GENERAL CHARACTERISTICS

- Superior quality marble pattern non-stick coating.
- Excellent non-stick performance, healthy cooking with little or no oil.
- PTFE & PFOA free food grade non-stick coating, following LFGB standard.
- Soft cool touch Bakelite handle, heat-resistant.
- Easy to clean.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle waste properly.
- Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.
- Follow this steps before first use as follows:
  1. Heat clean, dry pan on low heat for 30 seconds.
  2. Remove from heat and add 1 tablespoon of vegetable oil.
  3. Using a paper towel, rub the oil all over the entire interior surface of the pan.

CARE AND CLEANING

- Do not preheat your cookware on high heat.
- Do not allow the pan to boil dry.
- Allow the pan to cool before thoroughly washing after each use. Plunging a hot pan into water can cause irreparable warping.
- While this cookware is dishwasher-safe, the best way to care for your cookware is to simply wash it in warm water using a cloth or soft sponge. Rinse and dry with a soft towel or paper towel.
- Do not use metal utensils.
- Do not use oven cleaner or any cleaner that is abrasive or which contains chlorine bleach. Do not scratch the non-stick coating.

ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Revestimiento antiadherente con patrón marmoleo de calidad superior.
- Rendimiento antiadherente excelente. Cocina sana con poco o sin aceite.
- Revestimiento antiadherente de categoría alimenticia libre de PTFE y PFOA, siguiendo la norma LFGB.
- Mango de baquelita resiste al calor, suave y frío al tacto.
- Fácil de limpiar.

INSTRUCCIONES DE USO

- Retire todos los materiales del embalaje y las etiquetas. Recicle siempre los residuos como corresponde.
- Lave la sartén o cacerola con agua jabonosa templada; enjuáguela y séquela minuciosamente con una gamuza suave.
- Siga estos pasos antes del primer uso:
  1. Caliente la sartén o cacerola una vez limpia y seca a potencia baja durante 30 segundos.
  2. Retire del fuego o de la placa y añada 1 cucharada de aceite vegetal.
  3. Con ayuda de una servilleta de papel, frote el aceite por toda la superficie interior de la sartén o cacerola.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- No precaliente los utensilios de cocina a potencia alta.
- No deje que la sartén o cacerola se quede sin líquido mientras está sobre la fuente de calor.
- Deje que la sartén o cacerola se enfríe antes de lavarla minuciosamente después de cada uso. Sumergirla cuando todavía está caliente puede causar deformaciones irreparables.
- La mejor manera de cuidar de sus utensilios de cocina es lavándolos con agua templada y utilizando una gamuza o una esponja suave, aunque esta sartén o cacerola es apta para lavavajillas. Enjuáguela y séquela con un paño suave o una servilleta.
- No utilice utensilios de metal.
- No utilice limpiador de horno ni otros limpiadores que sean abrasivos o que contengan blanqueador con cloro.
- No raye la superficie antiadherente.

PORTUGUÊS

CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Revestimento antiaderente com padrão de mármore de qualidade superior.
- Excelente desempenho anti-aderente. Cozinha saudável com pouco ou nenhum óleo.
- Revestimento antiaderente de qualidade alimentar livre de PTFE e PFOA, seguindo o padrão LFGB.
- Pega em baquelite resiste ao calor, suave e frio ao toque.
- Fácil de limpar.

INSTRUÇÕES DE USO

- Remova todos os materiais de embalagem e etiquetas. Recicle sempre os resíduos em conformidade.
- Lave a frigideira ou panela com água morna e sabão; enxágue e seque bem com um pano macio.
- Siga estes passos antes da primeira utilização:
  1. Aqueça a frigideira ou panela uma vez limpa e seca em fogo baixo por 30 segundos.
  2. Retire do fogo ou da placa e adicione 1 colher de sopa de óleo vegetal.
  3. Usando um guardanapo de papel, esfregue o óleo em toda a superfície interna da frigideira ou panela.

LIMPEZA E CUIDADO

- Não pré-aqueça os utensílios de cozinha a uma potência elevada.
- Não deixe a frigideira ou panela ficar sem líquido quando estão sobre a fonte de calor.
- Deixe a frigideira ou panela esfriar antes de lavar bem após cada uso. Lavar enquanto ainda está quente pode causar deformações irreparáveis.
- A melhor maneira de cuidar dos seus utensílios de cozinha é lavá-los com água morna e usando uma camurça ou esponja macia, embora esta panela seja lavável na máquina de lavar louça. Enxaguar e secar com um pano macio ou guardanapo.
- Não utilize utensílios metálicos.
- Não utilize produtos de limpeza do forno ou outros produtos de limpeza que sejam abrasivos ou contenham lixívia.
- Não risque a superfície antiaderente.

FRANÇAIS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Revêtement anti-adhésif avec motif marbré de qualité supérieure.
- Excellente performance antiadhésive. Cuisine saine avec peu ou pas d'huile.
- Revêtement anti-adhésif de qualité alimentaire, sans PTFE ni PFOA, selon la norme LFGB.
- Le manche en bakélite résiste à la chaleur, Confort y Doux et Froid au toucher.
- Facile à nettoyer.

MODE D'EMPLOI

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les étiquettes. Recyclez toujours les déchets en conséquence.
- Laver la casserole avec de l'eau chaude savonneuse ; rincer et sécher soigneusement avec un chiffon doux.
- Suivez ces étapes avant la première utilisation :
  1. Chauffer la poêle ou la casserole une fois propre et sécher à basse puissance pendant 30 secondes.
  2. Retirer du feu ou de la plaque et ajouter 1 cuillère à soupe d'huile végétale.
  3. À l'aide d'une serviette de papier, frotter l'huile sur toute la surface intérieure de la poêle ou de la casserole.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Ne préchauffez pas les ustensiles de cuisine à puissance élevée.
- Ne laissez pas la poêle ou la casserole manquer de liquide lorsqu'elle est sur la source de chaleur.
- Laisser refroidir la poêle ou la casserole avant de bien la laver après chaque utilisation. L'immerger alors qu'il est encore chaud peut provoquer des déformations irréparables.
- La meilleure façon d'entretenir vos ustensiles de cuisine est de les laver à l'eau tiède et à l'aide d'une peau de chamois ou d'une éponge douce, mais cette poêle va au lave-vaisselle. Rincer et sécher avec un chiffon doux ou une serviette de table.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four ou d'autres nettoyants qui sont abrasifs ou qui contiennent de l'eau de Javel.
- Ne grattez pas la surface antiadhésive.

ITALIANO

CARATTERISTICHE GENERALI

- Rivestimento antiaderente con effetto marmo di qualità superiore.
- Eccellenti prestazioni antiaderenti. Cucina sana con poco o niente olio.
- Rivestimento antiaderente alimentare privo di PTFE e PFOA, secondo lo standard LFGB.
- Manico in bachelite resiste al caldo, morbido e freddo al tatto.
- Facile da pulire.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette. Riciclare i rifiuti.
- Lavare la padella o la pentola con acqua calda e sapone; sciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Seguire questi passaggi prima del primo utilizzo:
  1. Riscaldare la padella o la pentola una volta pulita e asciutta a bassa potenza per 30 secondi.
  2. Togliere dal fuoco o piastra e aggiungere 1 cucchiaio di olio vegetale.
  3. Utilizzando un tovagliolo di carta, strofinare l'olio su tutta la superficie interna della padella o pentola.

PULIZIA E CURA

- Non preriscaldare gli utensili da cucina ad alta potenza.
- Non lasciare che la padella o la pentola rimanga senza liquido mentre si trova sulla fonte di calore.
- Lasciare raffreddare la padella o pentola prima di lavarla accuratamente dopo ogni utilizzo. L'immersione in acqua fredda mentre il prodotto è caldo può causare deformazioni irreparabili.
- Il modo migliore per prendersi cura dei vostri utensili da cucina è quello di lavarli con acqua calda e con un camoscio o una spugna morbida, anche se questa pentola è lavabile in lavastoviglie. Risciacquare e asciugare con un panno morbido o un tovagliolo.
- Non utilizzare utensili metallici.
- Non utilizzare detergenti per forni o altri detergenti abrasivi o contenenti candeggina.
- Non graffiare la superficie antiaderente.

DEUTSCH

ALLGEMEINE MERKMALE

- Antihaftbeschichtung mit hochwertigem Marmormuster.
- Hervorragende Antihaftwirkung. Gesunde Küche mit wenig oder keinem Öl
- Antihaftbeschichtung für Lebensmittel, frei von PTFE und PFOA, nach LFGB-Standard
- Der Griff aus Bakelit widersteht Hitze, angenehm und kühl bei Berührung
- Leicht zu reinigen

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten. Entsorgen Sie den Abfall immer entsprechend
- Waschen Sie die Pfanne/Kochtopf mit warmen Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich mit einem weichen Tuch.
- 1. Führen Sie diese Schritte vor der ersten Verwendung aus:
  1. Die Pfanne oder den Topf nach der Reinigung erwärmen und bei geringer Leistung 30 Sekunden lang trocknen.
  2. Vom Herd nehmen und 1 Esslöffel Pflanzenöl hinzufügen.
  3. Reiben Sie das Öl mit einer Papierserviette über die gesamte Innenfläche der Pfanne oder des Topfes.

SAUBERKEIT UND PFLEGE

- Küchenutensilien nicht mit hoher Leistung vorheizen.
- Lassen Sie die Pfanne oder den Topf nicht ohne Flüssigkeit auf der Wärmequelle.
- Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. Das Eintauchen in noch heißes Wasser kann zu irreparablen Verformungen führen.
- Die beste Art, sich um Ihre Küchenutensilien zu kümmern, ist, sie mit warmem Wasser und einem Schwämmchen oder weichen Lappen zu waschen, obwohl diese Pfanne spülmaschinenfest ist. Spülen und trocknen Sie mit einem weichen Tuch oder einer Serviette.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien.
- Verwenden Sie keinen Ofenreiniger oder andere Reinigungsmittel, die scheuernd sind oder Bleichmittel enthalten.
- Kratzer auf der Antihaftbeschichtung vermeiden.

NEDERLANDS

ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN

- Antiaanbaklaag met marmerpatroon van superieure kwaliteit.
- Uitstekende anti-aanbakprestaties. Gezond koken met weinig of geen olie.
- Non-stick coating van voedingskwaliteit, vrij van PTFE en PFOA, volgens de LFGB-norm.
- Het handvat van bakeliet is bestand tegen hitte, zacht en koud bij aanraking.
- Makkelijk schoon te maken.

GEBRUIKSAANWIJZING

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en labels. Recycle afval altijd op de juiste manier.
- Was de pan of steelpan in warm zeepsop; spoel en droog grondig met zacht suède.
- Volg deze stappen voor het eerste gebruik:
  1. Verwarm de pan of steelpan eenmaal schoon en droog gedurende 30 seconden op laag vermogen.
  2. Haal van het vuur of van het bord en voeg 1 eetlepel plantaardige olie toe.
  3. Wrijf met een papieren servet de olie over het hele binnenoppervlak van de pan of pan.

REINIGING EN VERZORGING

- Verwarm kookgerei niet voor op hoog vermogen.
- Zorg ervoor dat de pan of steelpan niet zonder vloeistof komt te zitten terwijl deze op de warmtebron staat.
- Laat de pan of steelpan afkoelen voordat je hem na elk gebruik grondig wast. Onderdompelen als het nog warm is, kan onherstelbare vervorming veroorzaken.
- De beste manier om voor uw kookgerei te zorgen, is door ze in lauw water te wassen en een zeem of zachte spons te gebruiken, hoewel deze koekenpan of steelpan vaatwasmachinebestendig is. Spoel en droog met een zachte doek of servet.
- Gebruik geen metalen keukengerei.
- Gebruik geen ovenreiniger of andere reinigingsmiddelen die schurend zijn of chloor bevatten.
- Kras niet op het antiaanbaklaagje.

POLSKI

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

- Nieprzywierająca powłoka z marmurowym wzorem najwyższej jakości.
- Doskonała wydajność nieprzywierająca Zdrowe gotowanie z niewielką ilością lub bez oleju.
- Powłoka nieprzywierająca do produktów spożywczych, wolna od PTFE i PFOA, zgodnie ze standardem LFGB.
- Bakelitowy uchwyt jest odporny na ciepło, miękkość i zimno w dotyku.
- Łatwe do czyszczenia.

INSTRUKCJA UŻYCIA

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety. Zawsze przetwarzaj odpady prawidłowo.
- Umyj patelnię lub rondel w ciepłej wodzie z mydłem; dokładnie spłucz i osusz miękkim zamszem.
- Przed pierwszym użyciem wykonaj następujące czynności:
  1. Podgrzej patelnię lub rondel po wyczyszczeniu i osusz przy niskiej mocy przez 30 sekund.
  2. Zdejmij z ognia lub z talerza i dodaj 1 łyżkę oleju roślinnego.
  3. Za pomocą papierowej serwetki przetrzyj olej na całej wewnętrznej powierzchni patelni lub rondla.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

- Nie podgrzewać naczyń kuchennych o dużej mocy.
- Nie pozwól, aby na patelni lub rondlu zabrakło płynu, gdy jest on na źródle ciepła.
- Pozostaw patelnię lub rondel do ostygnięcia przed dokładnym umyciem go po każdym użyciu. Zanurzenie go, gdy jest jeszcze gorący, może spowodować nieodwracalne odkształcenie.
- Najlepszym sposobem dbania o naczynia kuchenne jest mycie ich w letniej wodzie i użycie kozicy lub miękkiej gąbki, chociaż tę patelnię lub rondel można myć w zmywarce. Opłucz i osusz miękką ściereczką lub serwetką.
- Nie używaj metalowych przyborów.
- Nie należy używać środków do czyszczenia piekarników ani innych środków ściernych lub zawierających wybielacz chlorowy.
- Nie zarysuj nieprzywierającej powierzchni.

0820/V1

CREATE

The life you want to live in

Made in P.R.C.