



Potten en Pannen

Lees deze gebruiksaanwijzing en bewaar zorgvuldig Belangrijke veiligheids waarschuwingen

- Gebruik geen staalsponsjes of sponsjes van een ander metaal, aangezien deze krassen op het oppervlak veroorzaken.
- Laat uw kookgerei niet langer op een hete pit staan dan nodig is om de juiste kooktemperatuur te bereiken en laat de pan niet droogkoken
- Dompel een hete pan niet meteen in koud water, maar laat eerst afkoelen.
- Gebruik de pan niet in een magnetron
- Steek de antiaanbaklaag niet af
- Gebruik geen metalen keukengerei of gerei met scherpe randen en snijd geen producten direct in de pan,
- Laat olie of vet niet te heet worden
- Laat geen kokende pannen onbeheerd op de kookplaat
- Halogeen- en keramische kookplaten - Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan het verhitte oppervlak; dezelfde grootte of groter is prima. Houd de kookplaat en al uw kookgerei vrij van vuil om krassen op het keramische oppervlak te voorkomen. Gebruik van uw Schulte-Ufer pannen in een conventionele oven
- Alle pannen zijn geschikt voor gebruik in een conventionele oven, met inachtneming van de volgende maximumtemperaturen
- Met glazen deksel geschikt voor oventemperaturen tot 350°F / 180°C
- Uw Schulte-Ufer pan is zonder deksel inductiegeschikt tot 460°F / 240°C
- Alle artikelen zijn inductiegeschikt, met inachtneming van het volgende.
- Aangezien inductieapparaten snel opwarmen, dient men op te passen dat het kookgerei bij het voorverwarmen niet oververhit raakt.
- Voorverwarmen wordt afgeraden
- In sommige gevallen kunt u wat geluid horen. Dit wordt veroorzaakt door de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en het kookgerei.
- Het kookgerei dient midden op de aangegeven kookplek te worden geplaatst.

Glazen deksels

- Voorkom stoten van het glazen deksel
- Plaats het deksel niet rechtstreeks op een warmtebron
- Niet gebruiken als het er stukjes van het deksel af zijn, het deksel is gebarsten of als er veel krassen op zitten.
- Pak een heet deksel niet met een natte doek vast en plaats niet op een natte of koude ondergrond.
- Gebruik geen messen of ander keukengerei waardoor het glas kan krassen of slijten.
- Dompel het hete deksel niet in water, maar laat eerst afkoelen.

Uw pan en veiligheid

- Gebruik altijd ovenwanten.
- Laat voor de veiligheid van kinderen nooit de steel van uw pan over de rand van de kookplaat of een aanrecht uitsteken.
- Alle artikelen voldoen aan de productveiligheids-eisen en kwaliteitsvoorschriften voor EU-landen (EN12983)
- Laat uw pannen niet te heet worden. Bij oververhitting kunnen dampen vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor dieren met zeer gevoelige ademhalingsstelsels, zoals vogels.
- Indien na oververhitting de coating loslaat, dient u de ruimte goed te ventileren.
- Kleine beschadigingen of slijtage zijn normaal en hebben geen invloed op de prestaties van uw pan

Het reinigen van uw pan

- Was uw pan voor het eerste gebruik in warm water met zeepsop en droog met een theedoek of andere zachte doek.
- Uw pan is afwasmachinebestendig. Vuil van ander vaatwerk kan echter slijtage aan uw pan veroorzaken en langdurig, regelmatig gebruik van een afwasmachine zal uiteindelijk al uw kookgerei aantasten.
- Reinig de buitenkant van het kookgerei regelmatig.
- Het roestvrijstalen oppervlak van een pan kan door oververhitting verkleuren en een bronzen, blauwe of regenboogkleurige gloed krijgen. • Hoewel dit niet schadelijk is, kan een dergelijke gloed het uiterlijk van de pan aantasten. Verwijder een dergelijke verkleuring met een gangbaar reinigingsmiddel voor roestvrij staal.
- Mineralen in water of zetmeel in voedsel kunnen een witte waas aan de binnenkant achterlaten. Verwijder dit met een sponsje dat u in citroensap of azijn heeft gedoopt. (Zout kan witte vlekken of putjes op roestvrij staal veroorzaken die niet kunnen worden verwijderd. Om dit te voorkomen, dient u zout aan het kookwater toe te voegen nadat het aan de kook is gekomen.) Koken met uw pan
- Voeg bij het kruiden van uw gerechten pas zout toe als de vloeistof het kookpunt heeft bereikt.
- Gebruik altijd een beetje olie bij het koken.
- Gebruik voor de beste resultaten een middelgrote warmtebron. Hierdoor wordt de warmte beter verdeeld, met een kortere kooktijd en minder energieverlies tot gevolg
- Gebruik alleen nylon, plastic of houten keukengereedschap.
- Plaats uw pan altijd midden op de warmtebron
- Dit artikel is geschikt voor melkproducten.
- Let op: alle genoemde inhoudsmaten zijn tot de rand en bij benadering.

TCC biedt 2 jaar garantie op Schulte-Ufer kookgerei, indien gebruikt volgens bovengenoemde gebruiks- en onderhoudsinstructies. Dit product valt vanaf de dag van aankoop onder de TCC-garantie voor fabricagefouten. Indien uw product binnen de garantieperiode een gebrek vertoont, kan de oorspronkelijke eigenaar het franco retour zenden aan:

TCC Global N.V., World Trade Center Amsterdam, Zuidplein 84, 1077 XV AMSTERDAM. Nederland
TCC Retail Marketing, Inc, 285 Riverside Avenue, Suite 325, Westport. CT 06880 USA (regio VS).

Indien TCC na inspectie een gebrek constateert, zal TCC eventuele fabricagefouten kosteloos repareren. TCC behoudt te allen tijde het recht om het volledige product te vervangen of, indien dit niet meer voordelig is, een vergelijkbaar product te leveren. Deze garantie zal echter nooit leiden tot schadevergoeding of vergoedingen inzake gevolgschade. Schade veroorzaakt door verkeerd of wangebruik, of door gebruik in commerciële vestigingen, valt niet onder deze garantie. Krassen, inkervingen, putjes, verkleuringen of schade door oververhitting of een andere vorm van verkeerd gebruik valt niet onder deze garantie. Deze garantie is niet van toepassing op de antiaanbaklaag. Deze garantie geldt alleen bij overleg van een aankoopbewijs met datum van aankoop, deze garantietaal en het aangekochte product. Bewaar deze garantietaal goed, samen met uw aankoopbewijs. Deze garantie laat uw wettelijke rechten binnen de EU onverlet.

- Gebruik geen staalsponsjes of sponsjes van een ander metaal, aangezien deze krassen op het oppervlak veroorzaken.
- Laat uw kookgerei niet langer op een hete pit staan dan nodig is om de juiste kooktemperatuur te bereiken en laat de pan niet droogkoken.
- Dompel een hete pan niet meteen in koud water, maar laat eerst afkoelen.
- Gebruik de pan niet in een magnetron.
- Steek de antiaanbaklaag niet af.
- Gebruik geen metalen keukengerei of gerei met scherpe randen en snijd geen producten direct in de pan.
- Laat olie of vet niet te heet worden.
- Laat geen kokende pannen onbeheerd op de kookplaat. Halogeen- en keramische kookplaten - Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan het verhitte oppervlak; dezelfde grootte of groter is prima. Houd de kookplaat en al uw kookgerei vrij van vuil om krassen op het keramische oppervlak te voorkomen. Gebruik van Schulte-Ufer pannen in een conventionele oven
- Alle pannen zijn geschikt voor gebruik in een conventionele oven, met inachtneming van de volgende maximumtemperaturen:
- Met glazen deksel geschikt voor oventemperaturen tot 350°F / 180°C
- Uw Schulte-Ufer pan is zonder deksel inductiegeschikt tot 460°F / 240°C
- Alle artikelen zijn inductiegeschikt, met inachtneming van het volgende.
- Aangezien inductieapparaten snel opwarmen, dient men op te passen dat het kookgerei bij het voorverwarmen niet oververhit raakt. Voorverwarmen wordt afgeraden.
- In sommige gevallen kunt u wat geluid horen. Dit wordt veroorzaakt door de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en het kookgerei.
- Het kookgerei dient midden op de aangegeven kookplek te worden geplaatst. Glazen deksels
- Voorkom stoten van het glazen deksel.
- Plaats het deksel niet rechtstreeks op een warmtebron.
- Niet gebruiken als het er stukjes van het deksel af zijn, het deksel is gebarsten of als er veel krassen op zitten.
- Pak een heet deksel niet met een natte doek vast en plaats niet op een natte of koude ondergrond.
- Gebruik geen messen of ander keukengerei waardoor het glas kan krassen of slijten.
- Dompel het hete deksel niet in water, maar laat eerst afkoelen. Uw pan en veiligheid
- Gebruik altijd ovenhandschoenen.
- Laat voor de veiligheid van kinderen nooit de steel van uw pan over de rand van de kookplaat of een aanrecht uitsteken.
- Alle artikelen voldoen aan de productveiligheids-eisen en kwaliteitsvoorschriften voor EU-landen (EN12983)
- Laat uw pannen niet te heet worden. Bij oververhitting kunnen dampen vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor dieren met zeer gevoelige ademhalingsstelsels, zoals vogels.
- Indien na oververhitting de coating loslaat, dient u de ruimte goed te ventileren.
- Kleine beschadigingen of slijtage zijn normaal en hebben geen invloed op de prestaties van de antiaanbaklaag. Het reinigen van uw pan
- Was uw pan voor het eerste gebruik in warm water met zeepsop en droog met een theedoek of andere zachte doek.
- Uw pan is afwasmachinebestendig. Vuil van ander vaatwerk kan echter slijtage aan uw pan veroorzaken en langdurig, regelmatig gebruik van een afwasmachine zal uiteindelijk al uw kookgerei aantasten.
- Reinig de buitenkant van het kookgerei regelmatig.
- Het roestvrijstalen oppervlak van een pan kan door oververhitting verkleuren en een bronzen, blauwe of regenboogkleurige gloed krijgen. • Hoewel dit niet schadelijk is, kan een dergelijke gloed het uiterlijk van de pan aantasten. Verwijder een dergelijke verkleuring met een gangbaar reinigingsmiddel voor roestvrij staal.
- Mineralen in water of zetmeel in voedsel kunnen een witte waas aan de binnenkant achterlaten. Verwijder dit met een sponsje dat u in citroensap of azijn heeft gedoopt. (Zout kan witte vlekken of putjes op roestvrij staal veroorzaken die niet kunnen worden verwijderd. Om dit te voorkomen, dient u zout aan het kookwater toe te voegen nadat het aan de kook is gekomen.) Koken met uw pan
- Voeg bij het kruiden van uw gerechten pas zout toe als de vloeistof het kookpunt heeft bereikt.
- Gebruik altijd een beetje olie bij het koken.
- Gebruik voor de beste resultaten een middelgrote warmtebron. Hierdoor wordt de warmte beter verdeeld, met een kortere kooktijd en minder energieverlies tot gevolg.
- Gebruik alleen nylon, plastic of houten keukengereedschap.
- Plaats uw pan altijd midden op de warmtebron.
- Dit artikel is geschikt voor melkproducten. Let op: alle genoemde inhoudsmaten zijn tot de rand en bij benadering.

TCC biedt 2 jaar garantie op Schulte-Ufer kookgerei, indien gebruikt volgens bovengenoemde gebruiks- en onderhoudsinstructies. Dit product valt vanaf de dag van aankoop onder de TCC-garantie voor fabricagefouten. Indien uw product binnen de garantieperiode een gebrek vertoont, kan de oorspronkelijke eigenaar het franco retour zenden aan:

TCC Global N.V., World Trade Center Amsterdam, Zuidplein 84, 1077 XV AMSTERDAM. Nederland
TCC Retail Marketing, Inc, 285 Riverside Avenue, Suite 325, Westport. CT 06880 USA (regio VS).

Indien TCC na inspectie een gebrek constateert, zal TCC eventuele fabricagefouten kosteloos repareren. TCC behoudt te allen tijde het recht om het volledige product te vervangen of, indien dit niet meer voordelig is, een vergelijkbaar product te leveren. Deze garantie zal echter nooit leiden tot schadevergoeding of vergoedingen inzake gevolgschade. Schade veroorzaakt door verkeerd of wangebruik, of door gebruik in commerciële vestigingen, valt niet onder deze garantie. Krassen, inkervingen, putjes, verkleuringen of schade door oververhitting of een andere vorm van verkeerd gebruik valt niet onder deze garantie. Deze garantie is niet van toepassing op de antiaanbaklaag. Deze garantie geldt alleen bij overleg van een aankoopbewijs met datum van aankoop, deze garantietaal en het aangekochte product. Bewaar deze garantietaal goed, samen met uw aankoopbewijs. Deze garantie laat uw wettelijke rechten binnen de EU onverlet.