

Tritanium Alux

First of all we would like to thank you for the trust in Brabantia & wish you lot's of cooking pleasure with your new Brabantia Tritanium Alux product.

CARE & USE:

Before first use:

1. Remove all paper and labels
2. Clean your new cookware with hot soapy water, rinse well and dry thoroughly with a soft cloth.
3. It's also recommended, to 'season' your cookware: apply a small amount of vegetable oil to the cookware, then wipe clean with kitchen paper. 'Seasoning' should be done 3 to 4 times a year.

Use:

1. Avoid the use of sharp or metallic utensils. Always use a wooden or synthetic spoon
2. Never allow a pan to boil dry. If a pan does boil dry, switch off the heat and do not attempt to remove the pan until it is completely cooled.
3. Be careful when using oil when frying. We recommend to use a lid (except for deep-frying) to avoid the risk of burns caused by oil spitting.
4. Do not allow the heat source to extend beyond the base of the cookware.
5. Always lift cookware from the hob. Never drag or slide it, as this can damage the surface.
6. All handles on your Brabantia Tritanium Alux cookware are designed to fit perfectly in your hand. For safety reasons, an oven glove is recommended for use with stainless steel handles.
7. The tempered & heat resistant glass lids can be used in the oven up to 175°C.
8. For safety reasons, especially in the presence of children, cookware should never be left unattended when cooking.

After use:

1. Always let cookware cool down before placing in the water.
2. We recommend hand wash for cleaning. Frequent use of the dishwasher can affect the bottom surface. In exceptional cases this can cause scratches on the hob surface.
3. Always dry your cookware carefully, paying particular attention to the rims, handle rivets and other small spaces where water may collect.

Never use:

1. Chlorine cleansers or bleach as these could attack the stainless steel layer very hard.
2. Steel wool or sharp objects to remove stubborn bits of food, as it will scratch the surface.

Tips:

1. When you rub the non-stick layer in with some oil from time to time, the non-stick will last longer.
2. Although the non-stick layer is ideal for high heat cooking, do not overheat your pan. Always cook medium heat.
3. In case something is burned, just leave your pan with some water for a few hours.
4. Never use wire wool to clean your pan. Always use a wooden or plastic spoon.

GUARANTEE:

- This Brabantia item is guaranteed for 10 years from the date of purchasing (the non-stick coating is guaranteed for 3 years) provided it is used as per the care and use instructions. This means they will be replaced if any item is found to be defective due to faulty materials and/or manufacture, during household use.

THIS GUARANTEE DOES NOT COVER:

- The glass lids.
- Scratches, stains, discoloration or damage due to overheating on the inner & outer pan surface.
- Defects caused by negligence, abuse, commercial use and/or normal wear and tear. In the unlikely event that a fault should occur, simply return this pan to the relevant store together with proof of purchase.

Tritanium Alux

Nous tenons tout d'abord à vous remercier pour la confiance que vous placez dans Brabantia et vous souhaitons d'ores et déjà beaucoup de plaisir avec votre nouvel ustensile de cuisson Brabantia Tritanium Alux.

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation :

1. Retirez tout papier et matériel d'emballage.
2. Nettoyez votre nouvel ustensile de cuisson avec l'eau chaude et un détergent à vaisselle. Rincez soigneusement, puis essuyez avec un linge doux.
3. Badigeonnez l'intérieur de votre ustensile de cuisson avec un peu d'huile végétale. Essuyez-le ensuite avec du papier de ménage. Faites chauffer votre poêle quelques minutes à feu modéré. Laissez-la ensuite refroidir. Rincez-la et essuyez-la soigneusement. Nous vous conseillons de répéter cette opération 3 à 4 fois par an.

Pendant la cuisson :

1. Évitez d'utiliser des objets métalliques et pointus. Utilisez toujours une cuillère en bois ou en matière

synthétique.

2. Ne placez JAMAIS votre poêle sur le feu en discontinu. Nous vous conseillons de toujours utiliser un peu de matières grasses.
Si la poêle a tout de même surchauffé, coupez le feu. Ne retirez jamais la poêle du feu avant qu'elle n'ait refroidi.
3. Soyez particulièrement prudent lorsque vous cuisinez avec de l'huile. Nous vous conseillons de toujours utiliser un couvercle.
4. Placez votre ustensile de cuisson sur une plaque de cuisson dont le diamètre de la source de chaleur ne dépasse pas celui du fond de la poêle.
5. Soulevez toujours votre ustensile de cuisson pour le retirer du feu. Ne le faites jamais glisser ou traîner, sous peine d'endommager la surface de cuisson de votre cuisinière.
6. Toutes les poignées de vos ustensiles de cuisine Brabantia Tritanium Alux sont conçues de manière parfaitement ergonomique. Pour votre propre sécurité, nous vous conseillons de saisir vos ustensiles de cuisson munis de poignées en inox à l'aide d'une manique.
7. Les couvercles endurci en verre résistant à la chaleur peuvent aller au four jusqu'à une température maximale de 175°C.
8. Pour des raisons de sécurité, surtout en la présence d'enfants, veillez à ne jamais laisser votre ustensile sans surveillance pendant la cuisson.

Après utilisation :

1. Laissez toujours refroidir vos ustensiles de cuisson avant de les plonger dans l'eau.
2. Nous vous conseillons de nettoyer vos ustensiles de cuisson à la main. Une utilisation répétée du lave-vaisselle peut endommager la surface du fond. Dans certains cas exceptionnels, ceci peut griffer la plaque de cuisson.
3. Essuyez toujours soigneusement l'article. Consacrez à cet égard une attention particulière aux bords, rivets et autres petits interstices dans lesquels de l'eau peut séjourner

N'utilisez jamais :

1. De détergents contenant du chlore ou de l'eau de Javel. Ceux-ci peuvent endommager les revêtements extérieur et intérieur.
2. D'instruments abrasifs ou tranchants pour éliminer les taches récalcitrantes. Ceux-ci peuvent griffer la surface.

Conseils :

1. Badigeonnez le revêtement antiadhésif avec un peu d'huile de temps en temps. La qualité du revêtement antiadhésif sera préservée plus longtemps.
2. Bien que le revêtement antiadhésif soit résistant aux températures élevées et qu'il convienne donc parfaitement pour la cuisson, nous vous conseillons de ne jamais surchauffer la poêle. Cuisez toujours à feu modéré !
3. Au cas où quelque chose viendrait tout de même à coller, immergez la poêle refroidie dans de l'eau pendant quelques heures.
4. N'utilisez jamais de paille de fer pour nettoyer votre poêle.

GARANTIE:

- Les ustensiles de cuisine Brabantia sont garantis pour une période de 10 ans à partir de la date d'achat (la couche anti-adhérente est garantie pour une période de 3 ans), moyennant le respect des instructions d'utilisation et d'entretien. Les ustensiles seront donc remplacés si un quelconque ustensile s'avère défectueux à la suite d'un vice de matériau et /ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation ménagère.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS:

- Aux couvercles en verre.
- Aux griffes, tâches, décolorations ou endommagements résultant d'une surchauffe à l'intérieur ou à l'extérieur de la poêle.
- Aux dommages résultant d'une négligence, mauvaise utilisation, utilisation commerciale et/ou usage normale. Dans le cas improbable d'un problème, il vous suffit de renvoyer cet ustensile au magasin concerné, accompagné de la preuve d'achat.

Tritanium Alux

Eerst en vooral willen wij u graag bedanken voor uw vertrouwen in ons merk Brabantia en wensen we u veel kookplezier met uw nieuw Brabantia Tritanium Alux product.

GEbruIKSAANWIJZING:

Voor het eerste gebruik:

1. Verwijder alle papier en verpakkingsmateriaal.
2. Reinig uw nieuw kookartikel met warm water en afwasmiddel, spoel grondig na en droog goed af met een zachte doek.
3. Wrijf de binnenzijde van uw kookartikel in met een weinig plantaardige olie. Veeg het daarna schoon met keukenpapier. Verwarm uw pan ongeveer 2 minuten op een matig vuur. Laat uw pan vervolgens afkoelen. Spoel goed na en droog zorgvuldig af. We raden aan dit 3 à 4 keer per jaar te herhalen.

Tijdens het koken:

1. Vermijd het gebruik van metalen en scherpe voorwerpen. Gebruik steeds een houten- of kunststoflepel.
2. Plaats uw pan NOOIT zonder inhoud op het vuur. We raden aan steeds een klein beetje vetstof te gebruiken. Indien de pan toch oververhit is, schakel dan het vuur uit. Neem de pan nooit van het vuur tot ze afgekoeld is.
3. Wees extra voorzichtig wanneer u kookt met olie. We raden aan om altijd een deksel te gebruiken.
4. Plaats uw kookartikel op een kookplaat waarvan de warmtebron de diameter van de bodem van de pan niet overschrijdt.
5. Til uw kookartikel steeds op wanneer u het van het kookvuur neemt. Sleep of glijd de pot nooit, dit kan het oppervlak van uw fornuis beschadigen.
6. Alle handgrepen op uw Brabantia Tritanium Alux kookgerei zijn ontworpen om perfect in uw hand te passen. Voor uw eigen veiligheid neemt u een kookartikel met roestvrij stalen handgrepen beter vast met een ovenhandschoen.
7. De hittebestendige geharde glazen deksels kunnen in de oven tot een maximum van 175°C.
8. Om veiligheidsredenen, vooral bij aanwezigheid van kinderen, laat u tijdens het koken uw kookartikel beter nooit zonder toezicht.

Na gebruik:

1. Laat uw kookartikel steeds afkoelen alvorens het in water te plaatsen.
2. Wij raden handwas aan voor het reinigen van de kookartikelen. Door veelvuldig gebruik van de vaatwas kan het bodemoppervlak aangetast worden & in uitzonderlijke gevallen zou dit kunnen leiden tot krassen in het bovenblad van het kookfornuis.
3. Droog het artikel steeds zorgvuldig af. Besteed hierbij extra aandacht aan de randen, rivetten en andere kleine ruimtes waar water kan achterblijven.

Gebruik nooit:

1. Schoonmaakmiddelen die chloor of bleekmiddel bevatten. Deze kunnen de buiten- en binnenlaag aantasten.
2. Schurende of scherpe instrumenten om hardnekkige resten te verwijderen. Deze kunnen krassen in het oppervlak veroorzaken.

Tips:

1. Wrijf de anti-aanbaklaag af en toe in met wat olie. Zo blijft de kwaliteit van de anti-aanbaklaag langer behouden.
2. Hoewel de anti-aanbaklaag bestand is tegen hoge temperaturen en daardoor uitstekend geschikt is om te braden, raden wij toch aan de pan nooit te oververhitten. Kook steeds op een regelmatig vuur.
3. In geval er toch iets zou aanbranden: plaats de pan enkele uren in water.
4. Gebruik nooit staalwol om uw pan schoon te maken.

GARANTIE:

- Dit Brabantia kookartikel geniet een garantie van 10 jaar vanaf de datum van aankoop (de antikleeflaag heeft een waarborg van 3 jaar), behoudens correct gebruik en onderhoud. Dit houdt in dat uw artikel zal worden vervangen indien uw artikel door tekortkomingen van materiaal of productie, niet perfect functioneert tijdens huishoudelijk gebruik.

DEZE GARANTIE GELDT NIET VOOR:

- De glazen deksels.
 - Krassen, vlekken, verkleuringen of schade door oververhitting aan de binnen- of buitenzijde van de pan.
 - Tekortkomingen veroorzaakt door nalatigheid, misbruik, commercieel gebruik en/of gewone slijtage.
- In het geval uw product toch een tekortkoming zou vertonen, bezorgt u het artikel terug in de winkel waar u het artikel kocht, samen met uw aankoopbewijs.

Tritanium Alux

Wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Marke Brabantia entschieden haben und wünschen Ihnen viel (Koch-)Freude bei der Nutzung Ihres neuen Brabantia Tritanium Alux Produkts.

GEBRAUCHSANWEISUNG:

Vor dem ersten Gebrauch:

1. Entfernen Sie das Papier und alle Aufkleber
2. Reinigen Sie Ihr neues Kochgeschirr mit warmen Wasser und Spülmittel, spülen Sie es dann mit klarem Wasser nach und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch gut ab.
3. Reiben Sie die Innenseite Ihres neuen Kochgeschirrs mit etwas Pflanzenöl aus. Wischen Sie mit einem Papierküchentuch nach. Erhitzen Sie den Topf für ungefähr zwei Minuten bei mittlerer Hitze. Lassen Sie den Topf auskühlen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie den Topf sorgfältig ab. Wir empfehlen Ihnen, dies drei oder viermal pro Jahr zu wiederholen.

Während des Kochens:

1. Vermeiden Sie den Gebrauch von scharfen Gegenständen oder Gegenständen aus Metall. Verwenden Sie immer einen Holz- oder Kunststofflöffel.
2. Setzen Sie den Topf NIE ohne Inhalt auf den Herd. Wir empfehlen Ihnen, immer etwas Öl oder Fett zu

verwenden. Schalten Sie die Wärmequelle aus, falls der Topf doch überhitzt wird. Nehmen Sie den Topf in diesem Fall nicht eher von der Wärmequelle, bis dieser abgekühlt ist.

3. Seien Sie beim Kochen mit Öl sehr vorsichtig. Wir empfehlen Ihnen, hierbei immer einen Deckel zu verwenden.
4. Setzen Sie Ihr Kochgeschirr auf ein Kochfeld, dessen Durchmesser den Topfbodendurchmesser nicht überschreitet.
5. Heben Sie Ihr Kochgeschirr an, wenn Sie es vom Herd nehmen. Ziehen oder schieben Sie den Topf nie über die Herdoberfläche, da diese so beschädigt werden kann.
6. Alle Handgriffe Ihres Brabantia Tritanium Alux Kochgeschirrs wurden so entworfen, dass sie sich perfekt der Form Ihrer Hand anpassen. Fassen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit die Edelstahlhandgriffe Ihres Kochgeschirrs besser mit einem Topflappen an.
7. Die hitzebeständigen Glasdeckel können bis maximal 175 °C im Ofen verwendet werden.
8. Lassen Sie aus Sicherheitsgründen während des Kochens Ihr Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt - besonders dann, wenn Kinder in der Nähe sind.

Nach dem Gebrauch:

1. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr stets abkühlen, bevor Sie es in Wasser tauchen.
2. Wir empfehlen vor der Reinigung des Kochgeschirrs die Hände zu waschen. Die regelmäßige Reinigung in der Spülmaschine kann die Topfbodenfläche angreifen und in ausgesonderten Fällen zu Kratzern in der Kochfeldoberfläche führen.
3. Trocknen Sie das Produkt stets sorgfältig ab. Achten Sie dabei auf die Ränder, Nieten und andere kleine Zwischenräume, in denen sich Wasser ansammeln kann.

Niemals zu verwenden:

1. Reinigungsmittel, die Chlor oder Bleichmittel enthalten. Diese können die Außen- und Innenbeschichtung angreifen.
2. Scheuernde oder scharfe Gegenstände, um hartnäckige Schmutzreste zu entfernen. Diese können Kratzer in der Oberfläche verursachen.

Hinweis:

1. Reiben Sie die Antihaf-Beschichtung gelegentlich mit etwas Öl ein. Dadurch bleibt die Qualität Ihrer Antihaf-Beschichtung länger erhalten.
2. Dank ihrer einzigartigen Eigenschaften ist die Antihaf-Beschichtung hervorragend für das Braten bei hohen Temperaturen geeignet, aber wir empfehlen Ihnen dennoch, den Topf nie zu überhitzen. Kochen Sie immer bei mittlerer Hitze.
3. Falls doch einmal etwas anbrennen sollte: Tauchen Sie den Topf für einige Stunden in Wasser ein.
4. Verwenden Sie niemals Stahlwolle für die Reinigung Ihres Topfs.

GUARANTEE:

- Sie erhalten auf Ihr Brabantia Kochgeschirr vom Kaufdatum an eine Garantie von 10 Jahren (Antihafversiegelung 3 Jahre Garantie), vorausgesetzt dass Sie das Kochgeschirr entsprechend seinem Verwendungszweck einsetzen und die Pflegeanweisungen befolgen. Dies bedeutet, das Kochgeschirr wird umgetauscht, wenn bei dem Einsatz im Haushalt ein Defekt aufgrund von Material- bzw. Herstellungsfehlern auftritt.

THIS GUARANTEE DOES NOT COVER:

- Die Glasdeckel.
- Mögliche Kratzer, Flecken, Verfärbungen oder Schäden an der Innen- oder Außenseite des Topfs aufgrund von Überhitzung.
- Durch Nachlässigkeit, Missbrauch, kommerziellen Gebrauch und/oder normale Abnutzung verursachte Mängel. Falls Ihr Produkt doch einen Mangel aufweisen sollte, geben Sie den Artikel zusammen mit dem Kaufbeleg an das Geschäft zurück, in dem Sie den Artikel gekauft haben.