

**GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE
ISTRUZIONI PER L'USO**

Spring
SWISS DESIGN

D

F

GB

I

Hinweise für den Gebrauch

Bitte vor Gebrauch lesen und aufbewahren!

Seiten 4–9

Mode d'emploi

A lire avant emploi et à conserver!

pages 10–15

Instructions for use

Please read carefully before using and keep for reference!

pages 16–21

Istruzioni per l'uso

Leggere attentamente prima dell'uso e conservare!

pagine 22–27



Achtung
Attention
Warning
Attenzione



Wichtig
Important
Important
Importante



Hinweis
Indication
Note
Consiglio

D

F

GB

I

1. Das Geheimnis von Spring-Kochgeschirren:

Mit diesem Kochgeschirr haben Sie sich für ein Produkt erstklassiger Qualität entschieden. Wir gratulieren! Wenn Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durchlesen und befolgen, werden Sie viele Jahre lang Freude haben.

Spring-Kochgeschirr ist aus hochwertigem Mehrschichtmaterial hergestellt, das die Hitze vom Boden direkt weiter in die Wand und somit von allen Seiten her ins Kochgut leitet. Das Kochgut wird dadurch energiesparend, schonend, gleichmäßig und schnell erhitzt.

Spring-Kochgeschirr fällt durch hohe Funktionalität und vielseitige Verwendbarkeit auf. Dank des formschönen Designs und leichten Gewichts (kein dicker Pfannenboden) eignet es sich auch vorzüglich als Serviergeschirr auf dem Tisch. Die runden und griffigen Formen ermöglichen eine schnelle und mühelose Reinigung.

Wärmeverteilung:



Spring
Mehrschicht-
material



Herkömmlicher
Kompensboden

Wenn Sie Fragen haben oder Sie sich für weitere Spring-Produkte interessieren, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an Spring.

Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

2. Vor dem ersten Gebrauch

- Alle Kochgeschirteile mit Spülmittel heiß auswaschen.

3. Allgemeine Hinweise

- Dieses Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet: Gasherde, Guss- und Spiralplatten, Glaskeramikkochfelder sowie Induktion.
- Stimmen Sie Topfdurchmesser und Größe der Kochplatte/des Kochfeldes aufeinander ab. Damit sparen Sie Energie.
- Hochwertiges Kochgeschirr weist im kalten Zustand eine leichte Innenwölbung des Bodens auf. Bei der Wärmeaufnahme verschwindet diese Wölbung und der Boden wird plan.



! **Metallische Stiele, Seitengriffe und Deckelknöpfe können bei längerer Kochzeit heiß werden (Verbrennungsgefahr!).**

Verwenden Sie Topflappen oder den speziellen Wärme-Handschutz von Spring. Verwenden Sie immer einen Wärme-Handschutz.

! Beim Gasherd dürfen die Flammenspitzen nicht über den Topfboden hinausreichen. Damit sparen Sie Energie und verhindern eine übermäßige Erwärmung der Beschläge.

! Nie leeres Kochgeschirr auf heiße, eingeschaltete Kochstelle stellen oder dort stehen lassen. Kochstelle und Kochgeschirr können durch Überhitzung beschädigt werden.

! Salz und Bouillonwürfel dürfen zum Auflösen nur unter gleichzeitigem Rühren ins heiße Wasser gegeben werden. Kochgeschirre aus Mehrschichtmaterial sind weitgehend korrosionsbeständig. Dennoch können Chloride (z. B. in Salz enthalten) in bestimmten Fällen das Material angreifen.

D



Salzwasser und stark gesalzene Speisen nicht im Kochgeschirr aufbewahren, da Lochfraß entstehen kann.

4. Kochen

Konventionelles Kochen

Mit Spring-Kochgeschirren kochen Sie schnell und energiesparend. Sobald das Kochgut den Siedepunkt erreicht hat, kann auf kleiner Hitze weitergekocht werden.

Wasserarmes Kochen und Garen

Spring-Kochgeschirr ist dank gutschließenden Deckeln und gleichmäßiger Wärmeverteilung besonders geeignet für das Kochen mit wenig Flüssigkeit.

- Kochgut tropfnass oder abgetropft mit 1/2 dl Wasser in das kalte Kochgeschirr geben.
- Deckel aufsetzen.
- Kurze Zeit auf guter Mittelhitze (bis die Flüssigkeit wenig dampft), dann auf kleiner Heizstufe garen lassen.

- Bei Austritt von Dampf: Hitze nochmals reduzieren oder Topf kurz von der Heizquelle nehmen (wenn nötig noch etwas Flüssigkeit zugeben).
- Falls Sie den Deckel abheben, entweicht Dampf. Dieser Dampfverlust muss durch weitere Flüssigkeitszugabe ausgeglichen werden.

Erwärmen von Milch

Nach dem Aufkochen von Milch den Topf kurz auf eine kalte Platte stellen, erst jetzt ausgießen. So kann verhindert werden, dass die Milch am Boden haften bleibt.

Was tun, wenn der Deckel fest sitzt?

Die Deckel von Spring-Kochgeschirren schließen äußerst präzise. Es kann deshalb vorkommen, dass sich beim Abkühlen des Topfes ein Vakuum bildet, das den Deckel auf dem Topf festhält. Zum Lösen des Deckels den Topf zurück auf den Herd stellen und erwärmen (kleinere bis mittlere Hitze). Nach kurzer Zeit lässt sich der Deckel mühelos abheben.

5. Braten in Edelstahlpfanne ohne Antihafbeschichtung

Damit das Kochgut nicht am Boden haften bleibt, wird die Pfanne vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Reinigung mit einem Spülmittel oder nach der Zubereitung von Saucen wie folgt vorbereitet:

- Leere Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen (etwa 2–3 Min.).
- Zischprobe machen (einige Tropfen Wasser in Pfanne geben, es müssen sich abperlende Wasserkügelchen bilden); warten, bis diese verdampft sind.
- Hoherhitzbare Öl zufügen, bis der Boden leicht bedeckt ist. Öl knapp rauchheiß werden lassen, bis zum Pfannenrand hochschwenken und nach etwa 1 Min. abgießen.
- Bratpfanne mit Küchenkrepp oder Haushaltspapier ausreiben.

➔ Je nach Einbrennhitze kann eine leichte, gelblich-bräunliche Verfärbung entstehen, die aber völlig unbedenklich ist. Weder Pfanne noch Kochgut werden dadurch beeinträchtigt.

Jetzt ist Ihre Pfanne zum Braten bereit: Öl, Fett oder Butter in Pfanne zergehen lassen, Bratgut zugeben und allseitig anbraten.

Hinweise zum Braten

- Kochgut erst nach dem Anbraten wärmen.
- Bratgut nur in gut erhitztes Öl geben; Poren schließen sich sofort, es entsteht kein austretender Saft.
- Bratgut erst wenden, wenn sich die Poren geschlossen haben und das Fleisch leicht angebräunt ist.
- Nach dem Anbraten Temperatur auf kleinere Stufe reduzieren.
- Nur kleine Portionen pro Mal anbraten, das Bratgut muss direkt auf dem Pfannenboden liegen.

6. Pflegehinweise/Reinigung

Bei leichter/normaler Verschmutzung reicht ein handelsübliches Geschirrspülmittel völlig aus.

! Starke Verschmutzungen niemals mit scharfen Gegenständen wie Messer, Stahlwatte oder Kupferlappen entfernen; dies führt zu Kratzern. Weichen Sie den Topf ein und verwenden Sie Spring Inox Cleaner für Edelstahlflächen.

! Spring-Kochgeschirre sind spülmaschinenfest.

Die Sichtbarkeit der Innenskala kann durch die häufige Reinigung in der Spülmaschine und / oder den Einsatz des Spring Inox Cleaners beeinträchtigt werden. Dies ist eine normale Abnutzungserscheinung und dadurch von der Garantie ausgenommen.

Verfärbungen und Kalkrückstände

Verfärbungen lassen sich mit Spring Inox Cleaner beseitigen. Inox Cleaner eignet sich auch hervorragend zum Entfernen von Kalkrückständen. In Regionen mit

höherem Härtegrad des Wassers können bei starker Erhitzung weiße Kalkflecken entstehen. Dies ist eine absolut natürliche Erscheinung.

Durch Aufkochen einer Essig-/Wassermischung können leichte Flecken ebenfalls entfernt werden.

Spring Inox Cleaner



750 g

7. Reparatur und Ersatzteile

Reparatur- und Ersatzteile

Wir sind nicht in der Lage, jedes erhältliche Zubehörteil zu prüfen. Verwenden Sie deshalb nur Originalersatz- und Zubehörteile von Spring.

Weitere Informationen

Für sachkundige Auskunft und Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Reparaturen werden kostengünstig abgewickelt. Bitte erkundigen Sie sich in Ihrem Fachgeschäft oder direkt bei Spring.

8. Garantie

Spring International GmbH gewährt 10 Jahre Garantie (mit Kaufbeleg) auf Material und Verarbeitung von Kochgeschirr (unbeschichtet). Ausgenommen sind Überhitzungsschäden, Verschmutzung, Kratzer, Verfärbungen, Abnutzung und Korrosion.

9. VULCANO

Für Spring VULCANO-Produkte mit Antihafbeschichtung siehe separate Gebrauchsanleitung.

1. Le secret des ustensiles de cuisson Spring:

Avec cet ustensile de cuisson vous avez choisi un produit de première qualité. Nos félicitations! Si vous prenez connaissance des indications ci-après, et les suivez, vous aurez toute satisfaction avec votre achat pendant des nombreuses années.

Les ustensiles de cuisson Spring sont réalisés en matériau multi-couches de grande qualité, assurant la diffusion de la chaleur du fond jusqu'au couvercle et ceci des toutes parts. Les mets sont ainsi chauffés en douceur, régulièrement, vite et en économisant de l'énergie.

Les ustensiles Spring se distinguent par leur grande fonctionnalité et leur usage polyvalent. Grâce à leur design attractif et à leur faible poids (pas de grosses semelles de compensation) ils sont aptes pour assurer un service raffiné sur la table. Leurs formes rondes et maniables en assurent un entretien facile et rapide.

Distribution de chaleur:



Spring Matériau multi-couches



Semelle de compensation courante

Si vous avez des questions ou si vous vous intéressez à d'autres articles Spring, adressez-vous à votre revendeur spécialisé ou directement à Spring.

Nous sommes à votre entière disposition.

2. Avant le premier emploi

- Lavez toutes les parties de l'ustensile avec de l'eau chaude et un produit vaisselle.

3. Conseils généraux

- Cet ustensile est adapté pour toutes les cuisinières: gaz, plaques électriques, vitrocéramique, halogène et induction.
- Comparez les dimensions des plaques ou feux et celles des ustensiles. Vous économiserez de l'énergie.
- En état froid le fond d'un ustensile de cuisson haut de gamme est légèrement bombé. Par le réchauffement cette convexité disparaît et le fond de casserole s'aplanit.



! Les parements métalliques: queues, anses, boutons de couvercle, peuvent devenir chauds (lors d'une utilisation continue)!


Utilisez des pattes isolantes ou les protections thermiques Spring. Veuillez toujours utiliser une protection thermique.

! Pour le gaz, les flammes ne doivent pas dépasser le fond de l'ustensile. Vous économiserez de l'énergie et éviterez une surchauffe des parements.

! Ne pas mettre d'ustensile vide sur des feux ou y laisser. Les feux ou les ustensiles peuvent être endommagés suite à une surchauffe.

! Le sel ou les bouillons cube ne doivent être dissous qu'en les remuant dans de l'eau chaude. Les ustensiles en matériau multicouches résistent nettement mieux à la corrosion. Par contre le chlore (contenu dans le sel) peut attaquer le matériau dans certains cas.

F

 Ne pas conserver d'eau salée ou des mets fortement salés dans un ustensile car il y a risque de perforation.

4. Cuisiner

Cuisson traditionnelle

Avec les ustensiles de cuisson Spring, vous cuisinez rapidement et économisez de l'énergie. Dès que les mets sont arrivés à température, vous pouvez baisser le feu.

Cuisiner avec peu d'eau

Les ustensiles du cuisson Spring sont particulièrement bien adaptés pour la cuisson avec peu d'eau, grâce à leurs couvercles bien ajustés (joint d'eau) et à la répartition uniforme de la chaleur sur tout l'ustensile.

- Mettre les aliments mouillés ou égouttés dans l'ustensile de cuisson avec 1/2 dl d'eau.
- Mettre le couvercle.
- Chauffer rapidement à température moyenne (jusqu'à ce que le liquide dégage un peu de vapeur), réduire le feu.

- Dès que la vapeur se dégage: réduire encore le feu ou éloigner pendant peu de temps l'ustensile de la source de chaleur (si nécessaire rajouter un peu d'eau).

- Si vous enlevez le couvercle, il se dégage un peu de vapeur. Cette perte de vapeur doit être compensée en rajoutant un peu d'eau.

Faire chauffer du lait

Après avoir fait chauffer le lait, poser pendant peu de temps le pot sur une plaque froide. Ceci évite que le lait ne colle au fond.

Que faire lorsque le couvercle ne s'enlève pas?

Les couvercles des ustensiles Spring sont particulièrement bien ajustés. De ce fait, il peut arriver que, lorsque l'ustensile refroidit, un vide d'air se forme et que le couvercle ne s'enlève plus. Pour enlever le couvercle, remettre l'ustensile sur le feu et faire chauffer (feu moyen à fort). Peu de temps après le couvercle s'enlève facilement.

5. Rôtir (poêles sans revêtement anti-adhésif)

Afin que la viande ne colle pas sur le fond de la poêle, traiter la poêle comme suit, avant son premier emploi et après chaque nettoyage avec un produit vaisselle ou après la préparation des sauces:

- Chauffer la poêle à feu moyen jusqu'à fort (env. 2–3 min.).
- Tester la chaleur en projetant quelques gouttes d'eau dans la poêle, (elles doivent grésiller) attendre jusqu'à ce qu'elles soient évaporées.
- Recouvrir légèrement le fond de la poêle avec de l'huile pour friture. Faire chauffer l'huile et lui faire couvrir tout l'ustensile, égoutter après env. 1 min.
- Essuyer la poêle avec un papier ménager.



Selon la chaleur diffusée sur l'ustensile une légère coloration brune-jaune, sans gravité, peut apparaître. Ni la poêle, ni les mets n'en souffrent.

Maintenant votre poêle est prête pour frire: mettre dans la poêle l'huile, la graisse ou le beurre, ajouter les aliments et saisir des toutes parts.

Indications pour saisir:

- N'assaisonner la viande qu'après l'avoir saisie.
- Ne mettre la viande que lorsque l'huile est bien chaude, les pores se ferment aussitôt, il n'y a pas d'écoulement de jus.
- Ne tourner la viande que lorsque les pores se sont fermés et qu'elle est légèrement dorée.
- Après avoir saisi la viande, baisser le feu.
- Ne saisir que de petites portions à la fois, la viande doit reposer directement sur le fond de la poêle.

F

6. Conseil d'entretien/ Nettoyage

Lors de salissures faibles ou normales, le nettoyage avec un produit vaisselle courant suffit.

! Ne jamais enlever les fortes salissures avec des objets durs comme couteau, tampon récurant, ceci occasionne des griffures. Trempez l'ustensile et utilisez le Spring Inox Cleaner pour les surfaces en acier.

! Les ustensiles de cuisson Spring supportent le lave-vaisselle.

La visibilité de l'escalier intérieur peut être altéré par le nettoyage régulier dans le lave-vaisselle ou par l'usage du Spring Inox Cleaner. Ceci est un signe d'usure normal et donc exclu de la garantie.

Colorations et résidus calcaires

Les colorations disparaissent avec le produit de nettoyage Inox Cleaner. Ce Cleaner est efficace pour la disparition des résidus calcaires: dans les régions à fort

taux de calcaire des points blancs de calcaire peuvent apparaître sur les ustensiles en faisant bouillir de l'eau. Ceci est un phénomène naturel.

Ces taches peuvent être éliminées facilement en faisant chauffer une solution d'eau, additionnée de vinaigre.

Spring Inox Cleaner



750 g

7. Réparations/

Pièces Détachées

Réparations et pièces détachées

Nous ne sommes pas en mesure de vérifier chaque pièce détachée. De ce fait, n'utilisez que les pièces détachées et accessoires d'origine Spring.

Tous renseignements et informations auprès de votre revendeur spécialisé.

8. Garantie

Spring International GmbH assure une garantie de 10 ans sur tous ses ustensiles de cuisson sans revêtement, en cas de défaut de fabrication ou de matériau prouvés et sur présentation d'une preuve d'achat. Des dommages résultant d'un usage incorrect, tel que surchauffe, salissure, rayure, décoloration, usure normale ou corrosion sont exclus.

9. VULCANO

Pour les produits VULCANO avec revêtement anti-adhésif, voir le mode d'emploi correspondant.

1. The secret of Spring cookware:

Congratulations! You have chosen a first-class product. For best results and to guarantee top performance throughout the years, please read this booklet carefully before using your pot or pan for the first time.

Spring pots and pans are made of high-quality multi-ply material, which transmits the heat directly from the bottom throughout the sides and, thus, to the food. This ensures gentle, fast, and even heating of your food and saves energy.

Spring multi-use pots and pans are highly functional. Because of their beautiful design and low weight (no heavy bottom) they are perfectly suited for serving. Their round, easy-to-handle form allows easy cleaning.

Heat distribution:



Spring multi-ply material



Traditional sandwich-base

Should you have any questions regarding your pot or pan, or if you desire information about any other Spring products, please do not hesitate to contact your dealer or Spring.

We will be glad to help you!

2. Prior to first use

- Wash your pot or pan thoroughly in hot sudsy water.

3. General remarks

- This pot or pan is suited for all cooking ranges including gas, electrical, ceramics, and induction stoves.
- In order to save energy, please make sure that the size of your pot or pan matches the size of the burner or field.
- The base of high-end cookware curves slightly upwards when the pan is cold, but the base becomes perfectly flat when the pan is heated.



! Handles and knobs made of metal may get hot when using for longer cooking time.

Always use pot holders or the special hand protectors from Spring.

! When cooking on gas stoves, please make sure that the flames do not reach beyond the pot's or pan's bottom. This helps to save energy and avoids that the handles overheat.

! Never place empty pots or pans on a hot stove and never let them remain there when empty. Both, the utensil and the stove may be damaged due to overheating.

! Always add salt or concentrated stock by stirring it into the hot water. Cooking utensils made of multi-layered material are virtually corrosion-resistant. However, chlorides as found in salt and concentrated stock may damage them.

! To avoid pitting, never store salted water or highly salted food in your pot or pan.

GB

4. Cooking

Conventional cooking

Spring pots and pans allow you to cook faster and thus, to save energy. You may turn down the heat as soon as the boiling point is reached.

Cooking with almost no water

The snugly fitting lids and the even heat distribution of Spring pots and pans enable you to cook with almost no water.

- Place the drip-dry food together with 1/2 dl of water in the cold pot or pan.
- Place the lid on the utensil.
- Turn the heat to medium and wait for the liquid to steam lightly, then turn heat down to minimum.
- If steam escapes, turn down the heat further or take the pan from the stove for a short moment. If necessary, add water.
- If you take off the lid, steam will escape. This loss of liquid must be replaced by adding water.

Heating milk

After the milk is hot, place the pan on a cold surface before pouring it. This will ensure that the milk does not adhere to the pan's bottom.


What to do when the lid sticks?

Spring cookware lids fit very snugly. Therefore, it may happen that after cooking, the cooling will create a vacuum. If this happens, the lid won't budge. Just return the pot or pan to the stove and reheat it briefly at low or medium. This will release the vacuum and the lid will come off easily.

5. Frying (in pans without non-stick coating)

To ensure that your food never sticks to the bottom of the pan, please proceed as follows before using the frying pan the first time and after cleaning it with a detergent or after preparing sauces in it:

- Heat up the empty pan on middle or high (during some 2 to 3 minutes).
- To test the heat, add some drops of water. These must sizzle and pearl. If they do so, wait until they have evaporated.
- Add enough oil suited for high temperatures to cover the bottom lightly. Wait until the oil is so hot that it barely smokes. Turn the pan to make the oil cover its complete inner surface and pour it off after about 1 minute.
- Wipe it off with a paper towel.

 Depending on the burn-in temperature, the pan may turn a light yellow-brownish colour. This will neither damage the pan nor harm the food.


Your pan is now ready. Add your favourite frying fat (oil, butter, lard, etc.) and proceed to sear the food on all sides.

Hints on frying

- Add seasoning after you have seared the food.
- To ensure that the pores close and the juices are kept in, add food only after the frying fat is hot.
- Turn meat only after the pores are closed and the meat is slightly brown.
- After food is seared on all sides, turn down the heat.
- When frying larger portions, proceed to sear in various steps. Proper searing requires that the food is in direct contact with the pan's bottom.

6. Care and cleaning

Clean slightly soiled pots and pans with a normal dish-washing detergent.

 Never use sharp utensils which cause scratches such as knives, steel wool, or copper rags to clean heavily soiled pots or pans. Fill the pot or pan with water and let it soak, then clean it with Spring Inox Cleaner (stainless steel).

GB

! Spring pots and pans are suited for dish washers.

The visibility of the inner scale can be affected by often cleaning in the dishwasher and / or using the Spring Inox Cleaner. This is normal wear and tear and not covered by the warranty.

Discolourations and lime deposits

Discolourations are easily cleaned with Inox Cleaner. Inox Cleaner is also ideally suited to remove lime deposits. If you live in a region with very hard water, it is possible that your pots and pans will show white lime spots. This is absolutely normal.

Spring Inox Cleaner



750 g

You may remove such spots by adding a water and vinegar mixture and bringing it to a boil.

7. Repairs and spare parts

Repairs and spare parts

Since we are unable to test all spare parts available from other sources, we must insist that you use original spare parts and accessories from Spring.

Please do not hesitate to contact us for further information. Any repairs will be carried out as economically as possible. For information please contact your dealer.

8. Warranty

Spring International GmbH offers 10 years warranty (with proof of purchase) on the present product (uncoated) in the event of proven faulty material or poor workmanship. It does not include damage due to overheating, grime, scratches, normal wear and tear, discoloration or corrosion.

9. VULCANO

For Spring VULCANO with non-stick coating see the corresponding directions available separately.

1. Il segreto delle batterie di pentole di Spring:

Scegliendo queste batterie di pentole ha scelto un prodotto di pregiata qualità. Congratulazioni! Leggendo attentamente le seguenti indicazioni, questi articoli le saranno utilissimi per molti anni.

Le batterie di pentole di Spring consistono di pregiati materiali pluristrati, capaci di condurre il calore dal fondo direttamente alla parete e quindi su ogni lato del cibo da cuocere. Questo verrà quindi riscaldato risparmiando energia, con delicatezza, omogeneità e velocità.

Le batterie di pentole di Spring si contraddistinguono per la loro elevata funzionalità e la versatilità d'uso. Grazie all'elegante design ed al basso peso (senza lo spesso fondo della pentola), si prestano in modo eccezionale anche per servire i cibi in tavola. Le forme rotonde e maneggevoli permettono una pulizia rapida e facile.

Diffusione del calore:



Materiali pluristrati Spring



Fondo multistrato tradizionale

Se ha domande o si interessa ad altri prodotti della Spring, la preghiamo di rivolgersi al suo negozio specializzato o direttamente alla Spring.

È un piacere restare a sua disposizione.

2. Prima del primo uso

- Lavare con un detersivo caldo tutti gli elementi delle batterie di pentole.

3. Indicazioni generali

- Questa batterie di pentola è adatta a tutti i tipi di cucina economica: fornelli a gas, piastre in ghisa o a spirale, piani di cottura in vetroceramica e a induzione.
- Fare attenzione che il diametro della pentola corrisponda a quello della piastra/del piano di cottura. Se ne otterrà un risparmio d'energia.
- Tegami e pentole di alta qualità hanno una base leggermente curvato. Riscaldando la pentola, la base si raddrizza, quindi rimane piatta.




! Le impugnature metalliche, i manici laterali e i pomelli possono diventare roventi durante le cotture lunghe.

Usare delle presine o lo speciale guanto atermico della Spring. Usare quindi sempre una protezione contro il calore.

! Sui fornelli a gas, le punte delle fiamme non devono superare il fondo della pentola. Si evita di sprecare energia, impedendo contemporaneamente un riscaldamento eccessivo delle borchie.

! Mai porre o lasciare pentole vuote sui posti di cottura caldi e inseriti. Si provocherebbe un surriscaldamento che potrebbe danneggiare il posto di cottura e le pentole.

! Per sciogliere il sale e i dadi da brodo, aggiungerli solo in acqua bollente, mescolando contemporaneamente. Le batterie da cottura in materiale pluri-strato sono ampiamente resistenti alla corrosione. Ma in determinati casi i cloruri (contenuti nel sale) possono attaccare il materiale.

 Non conservare l'acqua salata o i cibi fortemente salati nelle batterie di pentole, altrimenti il materiale potrebbe corrodersi.

4. Cuocere

Cottura tradizionale

Le batterie di pentole della Spring permettono di cuocere rapidamente e risparmiando energia. Appena il contenuto raggiunge il punto d'ebollizione, si può continuare a cuocere a basso calore.

Cuocere e finire di cuocere usando poca acqua

Grazie all'ottima chiusura del coperchio e all'omogenea distribuzione del calore, le batterie di pentole della Spring sono particolarmente adatte per cuocere con poco liquido.

- Mettere il cibo da cuocere ancora gocciolante o sgocciolato assieme a 1/2 dl d'acqua nella pentola fredda.
- Coprire con il coperchio.
- Riscaldare brevemente a media temperatura (fino ad una leggera formazione di vapore), continuare poi la cottura a bassa temperatura.
- Se fuoriesce vapore: ridurre ancora il calore o togliere brevemente la pentola dalla fonte di calore (se necessario, aggiungere ancora un po' di liquido).
- Sollevando il coperchio, il vapore fuoriesce. Questa perdita di vapore deve essere compensata con l'aggiunta di altro liquido.

Riscaldare il latte

Dopo l'ebollizione, porre la pentola brevemente sulla piastra fredda e versare solo dopo il latte caldo. Così si impedisce che il latte resti attaccato al fondo.

Cosa fare quando il coperchio non si vuole aprire?

I coperchi delle batterie da cottura della Spring chiudono con estrema precisione. Può quindi succedere che durante il raffreddamento della pentola si forni del


vuoto capace di aspirare letteralmente il coperchio alla pentola. Per toglierlo rimettere la pentola sulla cucina economica e riscaldarla (a calore basso o medio). Il coperchio potrà essere facilmente tolto poco dopo.

5. Arrostitire (nella pentola d'acciaio inossidabile)

Per evitare che i cibi restino attaccati sul fondo, prima di usare per la prima volta la pentola o la padella anti adesivo e dopo averla pulita con un detersivo o dopo aver preparato delle salse, dovrà essere trattata come segue:

- Riscaldare la pentola vuota a temperatura media fino ad alta (ca. 2–3 minuti).
- Fare la prova dello strigolio (versare alcune gocce d'acqua nella pentola, devono formarsi delle perline d'acqua). Attendere la loro evaporazione.
- Aggiungere dell'olio da cottura, fino a coprire lievemente il fondo. Far riscaldare l'olio solo finché formerà un leggero fumo, farlo ruotare nella pentola fino in alto ai bordi e versarlo dopo circa 1 minuto.

- Strofinare la pentola con carta da cucina o con carta scottes.

 A seconda del calore raggiunto, si può formare una leggera colorazione giallognola fino a brunastra, assolutamente innocua. Non pregiudica né la pentola né i cibi. Ora la sua pentola è pronta per l'arrosto: sciogliere l'olio, il grasso o il burro nella pentola, aggiungere l'arrosto e rosolarlo omogeneamente su ogni lato.

Consigli per l'arrosto

- Aromatizzare l'arrosto solo dopo averlo rosolato.
- Mettere l'arrosto solo nell'olio ben caldo. I pori si chiuderanno immediatamente, non si avranno perdite di sugo.
- Girare l'arrosto solo quando i pori si saranno chiusi e la carne sarà leggermente rosolata.
- Dopo la rosolatura, ridurre la temperatura a basso calore.
- Rosolare solo piccole porzioni alla volta, l'arrosto deve appoggiare direttamente sul fondo della pentola.

6. Consigli per la cura/pulizia

In caso di sporco leggero o normale, è sufficiente il consueto detersivo per lavare i piatti.

! Mai togliere un forte sporco con oggetti contundenti come coltelli, lana d'acciaio o panni di rame, si formerebbero dei graffi. Mettere in ammollo la pentola ed usare il Spring Inox Cleaner per le superfici in acciaio.

! Le batterie di pentole della Spring sono resistenti alle lavastoviglie.

La visibilità della scala interna si può danneggiare se spesso si mette nella lavastoviglie e / o quando si usa lo Spring Inox Cleaners. Si tratta di una normale reazione e quindi la garanzia è esclusa.

Colorazioni e residui di calcare

Le colorazioni possono essere eliminate con il Spring Inox Cleaner. E particolarmente adatto anche per eliminare i residui di calcare: nelle regioni con elevato grado di durezza dell'acqua, in caso di forte surriscaldamento si possono formare mac-

chie bianche di calcare. Questo è un fenomeno assolutamente normale.

Le macchie leggere scompaiono anche facendo bollire una miscela di acqua e aceto.

Spring Inox Cleaner



750 g

7. Pezzi riparati e ricambi

Pezzi riparati e ricambi

Non siamo in grado di controllare ogni accessorio ottenibile. Si prega quindi di usare esclusivamente ricambi e accessori originali della Spring.

Ulteriore informazione

Siamo a disposizione per fornire precise informazioni. Le riparazioni verranno eseguite a prezzi economici. Per informazioni può rivolgersi direttamente a Spring.

8. Garanzia

Spring International GmbH da una garanzia di 10 anni (con prova d'acquisto), su materiale non idoneo o difetti di lavorazione, per tutte le pentole attualmente in vendita (antiaderenti esclusi). Da escludere sono surriscaldamento, graffi, consumo e corrosione.

9. VULCANO

Per il prodotto Spring VULCANO anti adesivo vedi separate spiegazioni.



Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch