



CARE AND USE • Effective bottom diameter approx. Ø 200 mm. • Remove labels from the product prior to use and rinse with clean water. • Before using the pan for the first time, boil it up with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues. • Lightly grease the pan. • Do not overheat the pan with empty or filled to avoid damage to the coating. • Heat up the food at a high / medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready. • Never leave the pan unattended while the grease is warming. Overheated grease can ignite. Never attempt to extinguish grease fires with water! Smaller the flames with a lid or a fireproof metal blanket. • Only use plastic cleaning brushes to avoid damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the pan. • Do not add dripping wet meat to the pan. Grease splashing onto a glowing hob can easily cause a fire. • The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection. • The pan is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs. • Note for induction hobs: A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot / pan. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged. Place the pot / pan in the middle of the induction hotplate. CAUTION! High heating up rate! Do not overheat cookware when preheating. The room must be aired out well. In the event cookware overheats. • This article combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base. Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not reach. This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. So that the article functions perfectly, please always place it on the hob corresponding with the base diameter. • The item is suitable for keeping food warm at 160 °C for 1 hour. • High temperatures may discolor the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function. • Select the correct cooking plate for the diameter of your pan to avoid heat loss. • Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off. • This pan is suitable for dishwashers. • Handwash with hot water and common washing up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material. • Do not clean with harsh or abrasive cleaners. • Frequently cleaning of the pan with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration. • Aluminium pieces may discolor when placed in the dishwasher. • ATTENTION! RISK OF SCRATCHES! Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hob! We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a glass microfiber to reduce the risk of scratches. • Food safe: This pan does not affect the taste or odour of prepared foods. • Never use pans if the handles are loose. • Disposal: Dispose of this product in accordance with local regulations.

Warranty
The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below. The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it - at our choice - free of charge to you. The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or if an maintenance is required. The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

Warranty claim procedure
To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions: Please have the full receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase. You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product. If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail. You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (full receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service
(GB) Service Great Britain Tel.: 08000569216 E-Mail: owin@ld.co.uk
(IE) Service Ireland Tel.: 1800 200736
(DE) Service Northern Ireland Tel.: 0800927852 E-Mail: owin@ld.ie

BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNING • Den effektive bunddiameter er ca. Ø 200 mm. • Før første brugtagning fjernes alle etiketter fra produktet, der vaskes med rent vand. • Før brugtagning skal panden koges med vand 2-3 gange for at fjerne eventuelle produktionsrester. • Panden smøres let. • En tom pande eller en pande der er fyldt med mad til stegning må ikke overophedes, da non-stick overfladen bliver skadet. • Opvarm mad, der skal koges, ved høj / midtlet varme og lad det koge færdigt på et lavere ilt. • Panden må ikke være uden opvarm ved opvarmning af fedt. Overophedet fedt kan tænde. Brandende fedt skal slukkes med rdt vand. Brandende fedt skal slukkes med rdt vand. • Anvend kun køkkenklud eller plast eller træ for ikke at beskadige non-stick belægningen. Madvarer må ikke udsættes direkte på panden. • Lang ikke dryppende vædsk på panden. Hvis der sprøjter fedt fra en varm kogepinde, kan der nemt opstå en brand. • Ved madlavning kan håndtaget blive varmt. Anvend ydeklapper eller grillhandsker som beskyttelse. • Panden kan anvendes med gas-, el-, glaskeramiske, induktions- og halogenkogepletter. • Højeløbet for induktionskogepletter. Under visse omstændigheder kan der forekomme støj på varmeflader og panden / kasserollens elektroniske reguleringsknap. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplette eller kølleknager. Kasserollen / panden skal anbringes midt på induktionskogepletter. ADVARSEL! Hurtig opvarmingshastighed! Kølleknager må ikke overophedes ved forvarmning. Efter en overophedning skal kølleknager udføres grundigt. • Dette produkt kombinerer fordelene ved kølleknager af aluminium, som for vægt og høj varmeledningsform med fordelene ved induktionsopvarmning. For at gøre dette muligt er der indbygget et magnetisk stål-element i aluminiumsbunden. Bunden er ikke magnetisk over hele fladen, og det kan derfor forekomme at induktionspænen ikke reagerer, hvis induktionskogepletter er tydeligt større end bunddiameteren. Dette er ikke en kvalitetsmangel og har ingen betydning på funktionen. For at sikre optimal brug af produktet anbefaler vi på det indledende trin, at du sætter det ind på bunddiameteren. • Produktet er velegnet til at holde madvarer varme i en ovn (maks. 160 °C i 1 time). • Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke et tegn på metaldefekt, og det påvirker ikke produktets kvalitet og funktion. • For et undgå varmbælt, skal der bruges en kogepinde der svarer til pandens diameter. • Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Hver ved produktets underside tager stød eller falder af produktet. • Denne pande er egnet til opvaskemaskine. • Ved opvask i hånden anvendes varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande eller bærere for ikke at beskadige materialet. • Anvend ikke skarpe skurmidler til rengøring. • Hyppig rengøring med skarpe rengøringsmidler kan medføre skader og / eller nedbrydning af kasserollen. • Opvask i opvaskemaskine kan medføre misfarvning af aluminiumsdelen. • ADVARSEL! RIDSE! Undgå at slukke og trække kogepinde på glaskeramiske kogepletter! Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepindens overflade og kogepindens bund rengøres med en ren, fugtig klud (fx mikrofiber). Herefter kan ridser forebygges. • Levetidsmidler: Denne pande påvirker ikke smag og luft af de tilberedte madvarer. • Panden må ikke anvendes, hvis håndtaget sidder løst. • Børnsikrelse: Produktet børnsikrelses frit. de lokale regulativer og bestemmelser.

Garanti
Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Deres juridiske rettigheder rækker ikke af vores garanti, der beskriver i det følgende. Du får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar det originale kassebånd på et sikkert sted. Denne kassebånd behøves som dokumentation for købet. Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet - efter vores valg - af en omkostningsløs servicecenter, uanset om produktet er defekt eller ikke er defekt. Dette produkt er defekt eller ikke er defekt, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt. Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdefekt, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på kassebåndet (f.eks. knaster, aluminium). **Afkøling af garantiforret**
For at kunne garantere en hurtig opbehandling af deres forespørgsel, bedes De lade følgende oplysninger: Opbevar kassebånd og artikelnr. (f.eks. IAN 123456_7890) som købdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnummeret er angivet på trykpladet, ved en indgrøbet, på forsiden af veiledningen (med et venstre) eller på et mærket på loy- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionelle eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående servicecenter telefonisk eller via e-mail. Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter vende tilbage til det medlems servicecenter ved vedligeholdelse af kassebåndet (kasserollens) og angivelsen af, hvornår manglen opstod. **Service**
(GB) Service Danmark Tel.: 80253972 E-Mail: owin@ld.dk

MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES D'ENTRETIEN • Diamètre du fond effectif environ Ø 200 mm. • Avant la première utilisation, éliminez tous les outonnements du produit et rincez-le à l'eau. • Prenez soin de la première cuisson de la bouillie de fève dans la poêle 2 à 3 fois afin d'éliminer complètement tous les résidus de fabrication. • Graissez un peu la poêle.

Frêne de ne pas surchauffer la poêle soit à vide soit remplie avec des aliments car la surchauffe peut causer des dommages à la surface antiadhésive ou au revêtement. • Chauffez les aliments à chaleur moyenne / élevée et laissez-les ensuite continuer leur cuisson à un niveau plus réduit. • Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsque vous faites chauffer une matière grasse. • De la matière grasse surchauffée peut s'enflammer. Ne jamais éteindre de la matière grasse brûlante avec de l'eau / soufflez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse. • Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique ou en bois.

Ne copez jamais la nourriture directement dans la poêle. • Ne mettez pas de viande dont le jus coule dans la poêle. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et causer un incendie. • Avant la cuisson, la poêle peut chauffer. Pour éviter de brûler, utilisez une manique ou des gants de cuisine. • La poêle est appropriée pour les bouches de gaz, les plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes. • Instructions pour les plaques de cuisson à induction: Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux électrons électromagnétiques de la source de chaleur et de la casserole / de la poêle. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du récipient de cuisson. La casserole / poêle doit être disposée au centre sur la plaque de cuisson à induction. ATTENTION! Préservez de chauffage électricité. Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à fortes températures lors du préchauffage. En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée. • Cet article combine les avantages d'une batterie de cuisson en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, ses avantages de la cuisson par induction. Pour permettre cet effet, des éléments en acier magnétiques ont été insérés dans le fond en aluminium. Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble de sorte que si le diamètre du fond est plus grand que la plaque de cuisson à induction ce qui peut entraîner que les bobines d'induction ne réagissent pas. Cela n'est pas un manquement dans la qualité et ne représente pas d'inconvénient à l'usage de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. • Cet article est approprié pour conserver des aliments chauds ou froids (160 °C maxi pour 1 heure). • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dommages / à une détérioration inévitable de la poêle. • Des températures élevées peuvent causer de décolorer la partie extérieure du produit. Cette chose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute