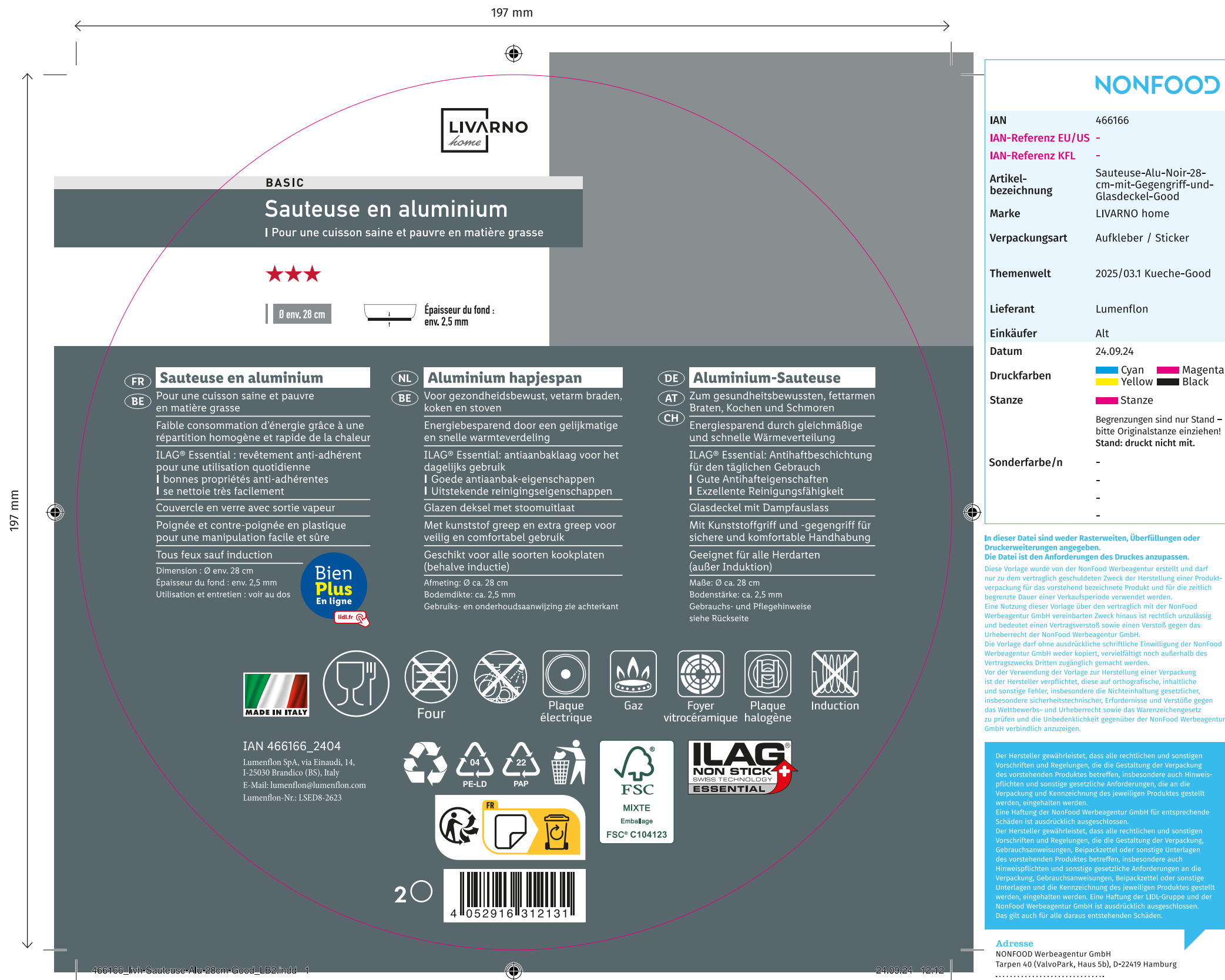


ORIGINALE CLIENTE

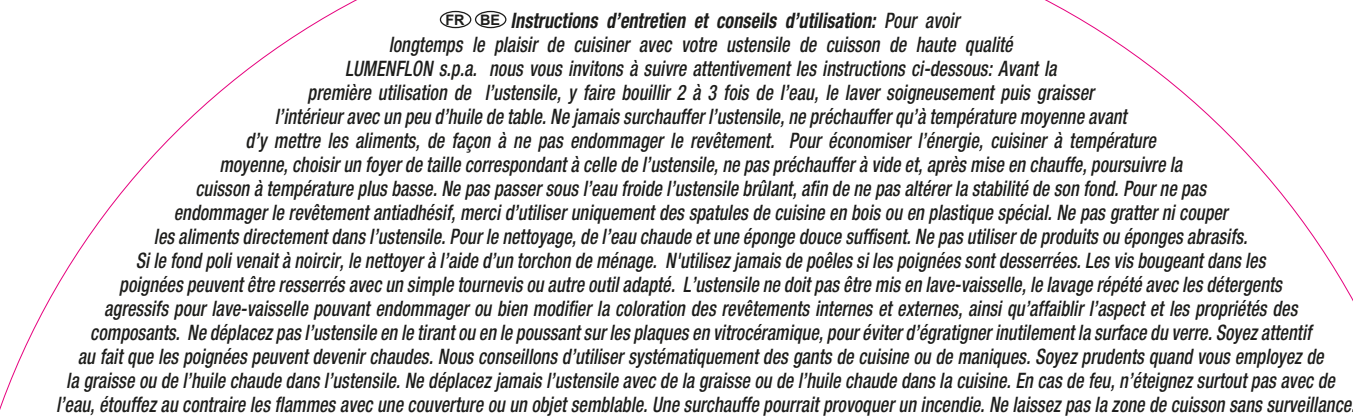


Style A
Schwarz

ITASYSTEM

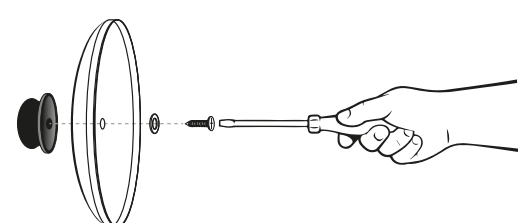


RETRO



Gebruiksaanwijzing en tips voor de bediening: Om lang 'bak- en braadplezier' van uw hoogwaardige LUMENFLON s.p.a. pan te hebben, dient u op het volgende te letten: Spel de pan voor het eerste gebruik twee tot drie keer grondig om met kokend water, goed afspoelen en de binnenkant insmeren met een klein beetje plantaardige olie. Voorkom oververhitting van de pan, verhit de pan zonder inhoud alleen op matige hitte om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen. Om energie te besparen kunt u het best op een gemiddelde temperatuur bakken en braden. Kies een grootte van de brander die in overeenstemming is met het formaat van de pan. Verhit pannenvol in lege toestand. Zet het vuur lager als het voedingsproduct is aangebrand of aan de kook is gekomen. Giet nooit koud water over hete pannen heen, omdat dit de structuur van de bodem kan veranderen. Om de hoogwaardige anti-aanbaklaag niet te beschadigen, dient u uitsluitend gebruik te maken van houten of kunststof spatels en mag u niet in de pan snijden of krassen. Voor het schoonmaken zijn heet water en een doek voldoende. Gebruik geen harde schuurspoenen. Als de onderkant of de geocate laag van de bodem zwart verkleurt, dan kunt u deze met een huishoudelijke reiniger. Gebruik nooit pannen met losse handgrepen. Loszittende greepschroeven kunnen me een gewone schroevendraaier of met professioneel gereedschap worden vastgezet. De pannen zijn niet geschikt om in een vaatwasser te worden gereinigd, omdat veelvuldig afwassen met agressieve afwasmiddelen in de vaatwasmachine de buiten- en binnencoating kunnen aantasten of doen verkleuren. Tevens kunnen beslagdelen wat betreft uitvoering of kwaliteit negatief worden beïnvloed. Trek of doe de pannen niet over een keramische glaslookspaat, zo voorkomt u onnodige krassen op de oppervlakte van het glas. Hou er altijd rekening mee dat grepen heet kunnen worden. Wij raden aan om altijd gebruik te maken van pannenpatten of ovenhandschoenen. Ga voorzichtig om met het gebruik van heet vet of hete olie in de pannen. Loop nooit met pannen door de keuken waar heet vet of hete olie in zit. Bij brand nooit met water blussen, maar verstik de vlammen met een deken of d. Brandveegaar oververhitting. Laat de kookzone niet onbeheerd achter.

DE AT CH Gebrauchsanweisung und Haftabgebungsstempel: Damit Sie lange „Brautfeuden“ mit Ihrem hochwertigen LUMENFLON s.p.a. Kochgeschir haben, bitten wir Sie folgende Hinweise zu beachten: Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschir zwei bis drei Mal mit Wasser auskochen, gründlich auswaschen und die Bratfläche mit ein wenig Speiselöl einreiben. Kochgeschir nicht überhitzen, ohne Gargut nur bei mittlerer Temperatur aufheizen, um die Beschichtung nicht zu beschädigen. Um Energie zu sparen, kochen Sie bei mittlerer Temperatur. Kochfeld entsprechend der Geschirgröße wählen, Kochgeschir nicht leer erhitzen, nach Ankochen auf niedriger Stufe fortkochen. Heißes Kochgeschir nicht mit kaltem Wasser abschrecken, um die Bodenständigkeit nicht zu verändern. Um die hochwertige Antihafbeschichtung nicht zu verletzen, verwenden Sie bitte ausschließlich Holz- oder Kunststoffwerkzeuge und schneiden oder kratzen Sie nicht im Kochgeschir. Für die Reinigung reichen heißes Wasser und ein Tuch. Keine harten Scheuerschwämme verwenden. Sollte der abgedrehte oder beschichtete Boden sich schwarz verfärben, reinigen Sie diesen mit einem Haushaltstuch. Verwenden Sie Pfannen keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Lockere Griffschrauben können mit Haushalts-Schraubenzieher oder adäquatem Werkzeug nachgezogen werden. Das Kochgeschir ist nicht spülmaschinengeeignet, da oftmalses Waschen mit aggressiven Spülmitteln in der Spülmaschine die Außen- und Innenbeschichtung angreifen bzw. farblich verändern, sowie Beschäftigte in ihrer Ausführung und Qualität beeinträchtigen kann. Ziehen oder schieben Sie das Kochgeschir nicht über das Glaskeramikfeld, so vermeiden Sie unnötiges Zerkratzen der Glasfläche. Bitte beachten Sie immer, dass Griffe heiß werden können. Wir empfehlen grundsätzlich die Verwendung von Topflappen oder Handschuhen. Beachten Sie bitte den vorsichtigen Umgang mit heißem Fett oder Öl im Kochgeschir. Tragen Sie niemals das Kochgeschir mit heißem Fett oder Öl in der Küche. Bei Brand löschen Sie bitte nicht mit Wasser, sondern ersticken die Flammen mit einer Decke oder Ähnlichem. Eine Überhitzung der Pfanne kann zu Brandgefahr führen. Niemals Kochstelle unbeaufsichtigt lassen.



F020A2

MODELLO: ETICHETTA

CLIENTE: LUMENFLON

MISURE: Ø 197mm

☒ NUOVA

☐ MODIFICA ESISTENTE

FNR.

TG ☐ ZD ☐

PROGETTO GRAFICO

APPROVAZIONE
BOZZE DI STAMPA



SCALA 1:1

SCALA RIDOTTA

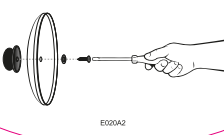
SCALA 1:1 IN PAGINA SEGUENTE



Instructions d'entretien et conseils d'utilisation: Pour avoir longtemps le plaisir de cuisiner avec votre ustensile de cuisson de haute qualité LUMENFLON s.p.a. nous vous invitons à suivre attentivement les instructions ci-dessous. Avant la première utilisation de l'ustensile, y faire bouillir 2 à 3 fois de l'eau, le laver soigneusement puis graisser l'intérieur avec un peu d'huile de table. Ne jamais surchauffer l'ustensile, ne préchauffer qu'à température moyenne avant d'y mettre les aliments, de façon à ne pas endommager le revêtement. Pour économiser l'énergie, cuisiner à température moyenne, choisir un foyer de taille correspondant à celle de l'ustensile, ne pas préchauffer à vide et, après mise en chauffe, poursuivre la cuisson à température plus basse. Ne pas passer sous l'eau froide l'ustensile brûlant, afin de ne pas altérer la stabilité de son fond. Pour ne pas endommager le revêtement antiaérosol, merci d'utiliser uniquement des spatules de cuisine en bois ou en plastique spécial. Ne pas gratter ni couper les aliments directement dans l'ustensile. Pour le nettoyage, de l'eau chaude et une éponge douce suffisent. Ne pas utiliser de produits ou éponges abrasifs. Si le fond poli venait à noircir, le nettoyer à l'aide d'un torchon de ménage. N'utilisez jamais de poêles si les poignées sont desserrées. Les vis bougeant dans les poignées peuvent être resserrés avec un simple tournevis ou autre outil adapté. L'ustensile ne doit pas être mis en lave-vaisselle, le lavage rigoureux avec des détergents agressifs pour lave-vaisselle pouvant endommager ou bien modifier la coloration des revêtements internes et externes, ainsi qu'affaiblir l'aspect et les propriétés des composants. Ne déplacez pas l'ustensile en le tirant ou en le poussant sur les plaques en vitroceramique, pour éviter d'aggraver inutilement la surface du verre. Soyez attentif au fait que les poignées peuvent devenir chaudes. Nous conseillons d'utiliser systématiquement des gants de cuisine ou de maniques. Soyez prudents quand vous employez de la graisse ou de l'huile chaude dans l'ustensile. Ne déplacez jamais l'ustensile avec de la graisse ou de l'huile chaude dans la cuisine. En cas de feu, éteignez surtout pas avec de l'eau, étouffez au contraire les flammes avec une couverture ou un objet semblable. Une surchauffe pourrait provoquer une incendie. Ne laissez pas la zone de cuisson sans surveillance.

Gebruiksaanwijzing en tips voor de bediening: Om lang "bak- en braadplezier" van uw hoogwaardige LUMENFLON s.p.a. pan te hebben, dient u op het volgende te letten: Spoel de pan vóór het eerste gebruik twee tot drie keer grondig om met kokend water, goed afspülen en de binnenkant insmeren met een klein beetje plantaardige olie. Voorkom oververhitting van de pan, verhit de pan zonder inhoud alleen op matige hitte om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Om energie te besparen kunt u het best op een gemiddelde temperatuur bakken en braden. Kies een grootte van de brander die in overeenstemming is met het formaat van de pan. Verhit pannen nooit in lege toestand. Zet het vuur lager als het voedingsproduct is aangebraden of aan de kook is gebracht. Giet nooit koud water over hete pannen heen, omdat dit de structuur van de bodem kan veranderen. Om de hoogwaardige antiaanbaklaag niet te beschadigen, dient u uitsluitend gebruik te maken van houten of kunststof spatels en mag u niet in de pan wijgen of krassen. Voor het schoonmaken zijn heel water en deksel voldoende. Gebruik geen harde schuursponzen. Als de onderkant of de groots laag van de bodem zwart verkleurt, dan kunt u deze met een huishoudelijke reiniger. Gebruik nooit pannen met losse handgrepen. Loszittende greespneerven kunnen met een gewone schroevendraaier of met professioneel gereedschap worden vastgezet. De pannen zijn niet geschikt om in een vaatwasser te worden gereinigd, omdat veelzijdig afwassen met agressieve afwasmiddelen in de vaatwasmachine de bodem- en binnencoating kunnen aantasten of doen verslechteren. Tevens kunnen beschadigingen wat betreft uithouding of kwaliteit ingevuld worden beïnvloed. Trek of duw de pannen niet over een keramische glasrookplaat, zo voorkomt u onnodige krassen op de oppervlakte van het glas. Houd er altijd rekening mee dat grepen heel kunnen worden. Wij raden aan om altijd gebruik te maken van pannenopvang of overhandchoenen. Ga voorzichtig om met het gebruik van heel vet of hete olie in de pannen. Loop nooit met pannen door de keuken naar heel vet of hete olie in ze. Bij brand nooit met water blussen, maar verstik de vlammen met een deken e.d. Brandgevaar door oververhitting. Laat de kokende niet onbeheerd achter.

Gebruichsanweisung und Handhabungstipps: Damit Sie lange „Bratfreude“ mit Ihrem hochwertigen LUMENFLON s.p.a. Kochgeschir haben, bitten wir Sie folgende Hinweise zu beachten: Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschir zwei bis drei Mal mit Wasser ausspülen, gründlich auswischen und die Bratfläche mit ein wenig Speiseöl einreiben. Kochgeschir nicht überhitzen, ohne Gargut nur bei mittlerer Temperatur aufheizen, um die Beschichtung nicht zu beschädigen. Um Energie zu sparen, kochen Sie bei mittlerer Temperatur. Kochfeld entsprechend der Geschirgröße wählen. Kochgeschir nicht leer erhitzen, nach Anleichen auf niedriger Stufe fortköchen. Heißes Kochgeschir nicht mit kaltem Wasser abschrecken, um die Bodestabilität nicht zu verändern. Um die hochwertige Antiaufbauschichtung nicht zu verletzen, verwenden Sie bitte ausschließlich Holz- oder Kunststofflöffel und schneiden oder kratzen Sie nicht im Kochgeschir. Für die Reinigung reichen heißes Wasser und ein Tuch. Keine harten Scheuerschwämme verwenden. Sollte der abgedeckte Topf oder beschichtete Boden sich schwarz verfärben, reinigen Sie diesen mit einem Haushaltsluch. Verwenden Sie Platten keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Lockere Griffschrauben können mit Haushalts-Schraubenziehern oder adäquaten Werkzeug nachgezogen werden. Das Kochgeschir ist nicht spülmaschinengeeignet, da oftmals Waschen mit aggressiven Spülmitteln in der Spülmaschine die Außen- und Innenbeschichtung angreifen bzw. farblich verändern, sowie Beschädigte in ihrer Ausföhrung und Qualität beeinträchtigen kann. Ziehen oder schieben Sie das Kochgeschir nicht über das Glaskeramiefeld, so vermeiden Sie unnötiges Zerkratzen der Glasfläche. Bitte beachten Sie immer, dass Griffe heiß werden können. Wir empfehlen grundsätzlich die Verwendung von Topfgriffen oder Handschuhen. Beachten Sie bitte den vorsichtigen Umgang mit heißen Fett oder Öl im Kochgeschir. Tragen Sie niemals das Kochgeschir mit heißem Fett oder Öl in der Küche. Bei Brand klöchen Sie bitte nicht mit Wasser, sondern ersticken die Flammen mit einer Decke oder Ähnlichem. Eine Überhitzung der Platte kann zu Brandgefahr führen. Niemals Kochstelle unbeaufsichtigt lassen.



E020A2

ITASYSTEM
SIGILLI & ETICHETTE

FRONTE	NR. 5 COLORI - RIF. PANTONE® PANTONE LIDL GRIGIO	IMPIANTI NR: x
RETRO	NR. 1 COLORI - RIF. PANTONE®	IMPIANTI NR: x

I colori riportati sul presente documento possono variare leggermente rispetto al Vostro campione, per ragioni della tecnica utilizzata. I colori PANTONE® servono esclusivamente quale riferimento. Autorizziamo ITASYSTEM® all'utilizzo del nostro logotipo, marchio, segno distintivo per la fabbricazione del presente articolo. Dichiariamo che le immagini da noi trasmesse a Itasystem non sono coperte da diritti di immagine di altrui proprietà. Approviamo il disegno ed i testi, come sopra riprodotti in scala 1:1, unitamente all'altezza dei caratteri in conformità all'art. 44 comma 2 del Reg. UE 1169/2011 per gli alimenti non preimballati e all'art. 13 comma 3 del Reg. UE 1169/2011 per gli imballaggi o contenitori inferiori a 80 cm². Approviamo espressamente i dati: Testo griglia - Ingredienti - Bollo CE / Ragione sociale e indirizzo.

DATA FIRMA

NOME FILE ETICHETTE/LUMENFLON/pad 28 MOD. E020A2 VERS. 0 DATA 30-09-2024

Via Girelli 11/vC
25125 Brescia (IT)
+39 030 2681 058
info@itasystem.com
www.itasystem.com

Prodotti certificati FSC®
disponibili su richiesta
Il marchio della gestione
forestale responsabile
FSC® C104123



Azienda certificata
ISO 22000 e ISO 9001
Certificati Bureau Veritas
IT235967 - IT235953