

# NOTO ENDURANCE

Pfannen und Töpfe  
Pans and Pots  
Sartenes y ollas  
Casseroles et poêles  
Pentole e padelle

10045001 10045002 10045003  
10045004 10045005 10045006  
10045007 10045008 10045009  
60003055



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Sehr geehrter Kunde,**

wir freuen uns, dass Sie sich für ein hochwertiges Kochgeschirr aus dem Hause Klarstein entschieden haben. Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die nachstehenden Gebrauchs- und Pflege- hinweise durch, damit Sie lange Freude an Ihrem Kochgeschirr haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Braten und Kochen!



<b>ES</b>	Escanee el código QR para descargar el manual de instrucciones más reciente en su idioma.
<b>FR</b>	Scannez le QR code pour télécharger le mode d'emploi à jour dans votre langue.
<b>IT</b>	Scansionate il codice QR per scaricare il manuale d'uso attuale nella vostra lingua.

**English 10**  
**Français 16**  
**Italiano 22**  
**Español 28**

---

## HERSTELLER

---

**Manufacturer | Fabricante | Fabricant | Produttore**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland (Germany).

---

## IMPORTEUR FÜR GROSSBRITANNIEN

---

**Importer for Great Britain | Importador para Gran Bretaña | Importateur pour la Grande Bretagne | Importatore per la Gran Bretagna**

Berlin Brands Group UK Limited  
 PO Box 42  
 272 Kensington High Street  
 London, W8 6ND  
 United Kingdom

---

## ARTIKEL

---

Artikelnummer	Artikel	Gewicht
10045001	Klarstein Noto Endurance Pfanne 20 cm	0,63 kg
10045002	Klarstein Noto Endurance Pfanne 24 cm	0,85 kg
10045003	Klarstein Noto Endurance Pfanne 28 cm	1,08 kg
10045004	Klarstein Noto Endurance Pfannenset	2,55 kg
10045005	Klarstein Noto Endurance 16cm Sauce pan	0,61 kg
10045006	Klarstein Noto Endurance 20cm Pot	1,31 kg
10045007	Klarstein Noto Endurance 24cm Pot	1,71 kg
10045008	Klarstein Noto Endurance 28cm Pot	2,26 kg
10045009	Klarstein Noto Endurance Pot Set	5,89 kg
60003055	Klarstein Noto Endurance Full Set	8,44 kg

---

## EIGENSCHAFTEN

---

### Kochgeschirr mit Anithaftbeschichtung

- Frei von Schadstoffen!
- Hervorragende Antihaft-Eigenschaften
- ideal für Speisen, die zum Anhaften neigen (Eiergerichte, Fisch u.v.m.)!
- Hervorragende Wärmeverteilung!
- Für fettarmes Braten geeignet!
- Backofengeeignet bis 220°C (ohne Griffe)!

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Halten Sie das Kochgeschirr unbedingt von Kindern fern. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr!
- Achtung Verbrennungsgefahr: Kochgeschirre, Deckel, Griffe und Knäufe werden sehr heiß. Verwenden Sie geeignete Topfhandschuhe bzw. Topflappen!

### Allgemeine Hinweise

- Flüssigkeiten sollten im Kochgeschirr nie ganz verkochen. Lassen Sie leeres Kochgeschirr nicht auf einer heißen Kochstelle stehen.
- Kochgeschirr nie bis zum Rand füllen. Etwa  $\frac{2}{3}$  des Gesamtinhalts gilt als maximale Füllmenge.
- Aufliegende Glasdeckel können die Beschichtung am Rand verändern. Dies stellt keine Funktionseinschränkung dar.
- Das Kochgeschirr kann im kalten Zustand eine sogenannte Hohlwölbung aufweisen. Dies stellt keinen Mangel dar, sondern ist technisch bedingt und gleicht sich im erhitzten Zustand aus.
- Vorsicht im Umgang mit heißem Öl oder Fett. Bei entzündetem Öl: Flammen mit einem Handtuch oder einer Decke ersticken. NIEMALS heißes Öl mit Wasser übergießen!
- Kein kaltes Wasser in heiße, leere Kochgeschirre füllen. Es besteht die Gefahr der Materialschädigung!

---

## GEBRAUCHSHINWEISE

---

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie die komplette Verpackung und evtl. Aufkleber.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr in heißem Spülwasser, um evtl. Produktionsrückstände zu entfernen und trocknen Sie es gut ab.
- Reiben Sie Antihaf- und Keramik-Beschichtungen mittels eines Küchentuchs mit etwas Speiseöl ein. Diese Vorgehensweise sollte von Zeit zu Zeit wiederholt werden, um eine lange Lebensdauer der Beschichtung zu gewährleisten. Geeignete Topfhandschuhe bzw. Topflappen verwenden!

### Kochfeld



Ceramic



Induction



Electro



Gas

- Das Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet: Gas, Elektro, Ceran, Induktion.
- Wählen Sie die Größe der Kochstelle oder Flamme so, dass die Hitze oder Flamme nur mit dem Boden des Kochgeschirrs in Kontakt kommt und nicht

an den Seiten aufsteigt.

- Auf Glas- (keramik-) kochfeldern das Kochgeschirr immer anheben und sanft absetzen. Schieben Sie das Kochgeschirr niemals über das Kochfeld, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden

### **Besonderheiten bei Induktionskochfeldern**

- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte grundsätzlich mit dem des Kochfeldes übereinstimmen. Bei Verwendung kleiner Bodendurchmesser auf einem großen Kochfeld wird ein schwächeres Magnetfeld erzeugt. Möglicherweise kann der Herd in diesem Fall das Kochgeschirr nicht „erkennen“ und es wird keine Hitze erzeugt.
- Hinweis: Durchmesser und Leistung Ihres Kochfeldes können die Wärmeübertragungseigenschaften des Kochgeschirrs beeinflussen.
- Während des Kochens kann ein leises Geräusch durch den Induktionsherd erzeugt werden. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr und beeinflusst die Kochleistung nicht.

### **Kochtemperatur**

- Verwenden Sie für beschichtetes Kochgeschirr auf allen Herdarten niedrige und mittlere Temperaturen, um eine schrittweise und gleichmäßige Erhitzung des Kochgeschirrs zu ermöglichen.
- Hohe Temperaturen sollten nur zum Erhitzen von Wasser oder zur Reduktion von Saucen und Brühen verwendet werden. Zum scharfen Anbraten auf höhere Temperatur schalten, bis das Kochgeschirr ausreichend vorgeheizt ist. Nachdem die Speisen zugefügt wurden, kann die Hitze zurückgedreht werden.

### **Öle und Fette**

- Geben Sie etwas Öl/ Fett in das Kochgeschirr, bevor Sie mit dem Erhitzen beginnen. Das verbessert sowohl den Geschmack als auch das Anbraten des Essens. Das Öl/ Fett sollte jedoch niemals so heiß werden, dass es raucht. Falls doch, lassen Sie das Kochgeschirr zuerst abkühlen, bevor Sie mit dem Kochen fortfahren.
- Nicht jedes Öl/ Fett ist gleichermaßen zum Kochen und Braten geeignet. Grundsätzlich gilt, dass ein Öl sich umso weniger zum Braten eignet, je mehr ungesättigte Fettsäuren es enthält. Verwenden Sie nur geeignete Öle.

### **Rauchpunkte**

<b>Öl/Fett</b>	<b>Rauchpunkt</b>
Butter oder Olivenöl, kaltgepresst	ca. 130°C
Margarine oder Distelöl	ca. 175°C
Butterschmalz, Rapsöl, Maiskeimöl oder Kokosöl	ca. 200°C
Raffiniertes Sonnenblumen-, Oliven- oder Erdnussöl	ca. 220°C

Öl/Fett	Rauchpunkt
Palmkernfett	ca. 240°C

### Braten ohne Fett

Auch wenn Sie bei der Zubereitung auf den Einsatz von Fett verzichten möchten, empfehlen wir, den Boden des Kochgeschirrs mit 1-2 Tröpfchen Öl auszureiben

- der Boden sollte mit einem sehr dünnen Fettfilm versehen sein. Sobald die notwendige Temperatur erreicht ist, Energiezufuhr reduzieren und das Bratgut in das Kochgeschirr geben. Nicht zu früh wenden! Sollte das Bratgut für kurze Zeit am Boden kleben, warten Sie einen Moment
- nach 2-3 Minuten (je nach Bratgut) lässt es sich leicht vom Boden lösen.

### Küchenhelfer

- Für beschichtetes Kochgeschirr empfehlen wir die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz, Silikon oder Kunststoff.
- Metallische Gegenstände sollten nur mit großer Vorsicht verwendet und nicht am Rand abgeklopft werden.
- Keine Messer oder spitzen Gegenstände zum Schneiden im Kochgeschirr verwenden.
- Verwenden Sie in beschichtetem Kochgeschirr keine Handmixer, Pürierstäbe oder batteriebetriebene Quirls.

### Verwendung im Backofen

Nicht jedes Kochgeschirr ist für die Verwendung im Backofen geeignet. Für weitere Infos siehe materialspezifische Hinweise.

Verwenden Sie grundsätzlich einen Rost und stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt auf den Boden des Backofens.

### Glasdeckel

- Die hitzeresistenten Deckel ermöglichen praktisches Sichtkochen ohne Anheben des Deckels und somit ohne Beeinflussung des Kochvorgangs. Das Kochgeschirr kann damit auch zum Pochieren und Schmoren verwendet werden.
- Nur Glasdeckel mit Edelstahlknäufen sind für eine Verwendung im Backofen geeignet.
- Halten Sie heiße Glasdeckel nicht in oder unter kaltes Wasser und legen Sie diese nicht direkt auf eine kalte Arbeitsfläche.

### Handgriffe/ Deckelknäufe

- Das Kochgeschirr während und nach dem Kochen immer mit einem Topflappen/ Topfhandschuh anfassen.
- Stellen Sie sicher, dass Handgriffe und Deckelknäufe stets gut angezogen sind und ziehen Sie diese ggf. nach.
- Lange Handgriffe sollten so positioniert werden, dass sie weder über die Vorderseite des Herdes hinausstehen, noch quer über die Hitzequelle führen.

---

## PFLEGE UND REINIGUNG

---

- Lassen Sie das Kochgeschirr vor der Reinigung einige Minuten abkühlen. In heißem Zustand nicht in kaltes Wasser eintauchen oder mit kaltem Wasser befüllen.
- Für die Reinigung nur empfohlene Reinigungstücher verwenden. Keine metallischen, aggressiven oder kratzenden Tücher und Spülbürsten oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.
- Um die Vorzüge und Funktion des Kochgeschirrs langfristig zu erhalten, empfehlen wir eine Reinigung von Hand mit Spülmittel und warmem Wasser.
- Bei stark anhaftenden Speiseresten das Kochgeschirr mit warmem Wasser und etwas Spülmittel füllen und ca. 30 Minuten einweichen lassen. Danach wie gewohnt abspülen.

---

Hinweis: Eine evtl. auftretende Verfärbung des Metall-Bodens ist unbedenklich.

---

- Antihaft-Beschichtungen nach dem Reinigen erneut mit etwas Öl ausreiben (siehe „Vor dem ersten Gebrauch“).

---

## BESONDERHEITEN DER KOCHGESCHIRRE

---

### Besonderheiten bei Antihaft-Beschichtung

- Kochgeschirr mit Antihaft-Beschichtung ist ohne Griffe backofengeeignet bis 220°C.
- Die Griffe sind nicht hitzebeständig und müssen vor einer Verwendung im Backofen abgenommen werden.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, nicht unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe aufheizen. Gebrauch im Backofen nicht in Verbindung mit der Grillfunktion. Eine Überhitzung der Pfanne beeinträchtigt den Antihaft-Effekt und kann zum Verbrennen der Versiegelung und Rauchentwicklung führen.
- Im Laufe der Zeit kann eine leichte Verfärbung der Beschichtung auftreten. Das ist normal und beeinträchtigt nicht die Antihaft-Eigenschaften.
- Leichte Gebrauchsspuren oder Kratzer auf der Oberfläche sind normal und haben keine Auswirkung auf die Antihaft-Eigenschaften.
- Die Antihaft-Beschichtung ist so beschaffen, dass sie sich beim normalen Haushaltsgebrauch weder ablöst noch abplatzt. Auch wenn versehentlich Partikel der Beschichtung verschluckt werden, besteht keine Gefahr. Diese Partikel sind ungiftig und für den Körper vollkommen unschädlich.

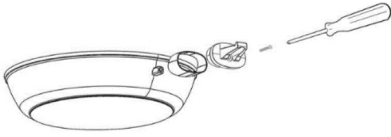


---

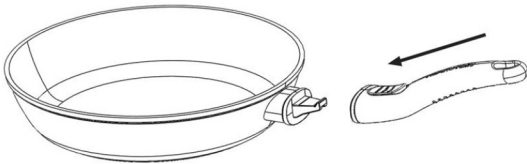
## HINWEISE ZUM ZUSAMMENSETZEN

---

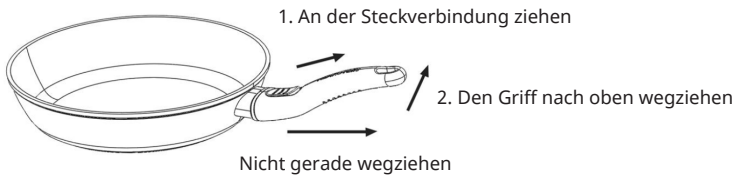
### Feste Griffe



### Abnehmbare Griffe



### Auseinander nehmen



**Dear customer,**

We are delighted that you have chosen a high-quality cookware set made by Klarstein. Please carefully read the following instructions for use and care before using the cookware for the first time, so that you can enjoy it for a long time. We do wish you a lot of fun while roasting and cooking!




---

## ARTICLES

---

Article number	Article	Weight
10045001	Klarstein Noto Endurance Pan 20 cm	0.63 kg
10045002	Klarstein Noto Endurance Pan 24 cm	0.85 kg
10045003	Klarstein Noto Endurance Pan 28 cm	1.08 kg
10045004	Klarstein Noto Endurance Pan Set	2.55 kg
10045005	Klarstein Noto Endurance 16 cm Sauce Pan	0.61 kg
10045006	Klarstein Noto Endurance 20 cm Pot	1.31 kg
10045007	Klarstein Noto Endurance 24 cm Pot	1.71 kg
10045008	Klarstein Noto Endurance 28 cm Pot	2.26 kg
10045009	Klarstein Noto Endurance Pot Set	5.89 kg
60003055	Klarstein Noto Endurance Full Set	8.44 kg

---

## FEATURES

---

**Cookware with non-stick coating**

- Free from harmful substances!
- Excellent non-stick properties
- Perfect for dishes that tend to stick (egg dishes, fish, etc.)!
- Excellent heat distribution!
- Ideal for low-fat frying!
- Oven-safe up to 220°C (without handles)!

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Keep the cookware away from children at all times. There is a considerable risk of injury!
- Caution: Danger of burns: Cookware, lids, handles and knobs get very hot. Use suitable oven gloves or oven mitts!

### General instructions

- Make sure that liquids never boil away completely in the cookware. Do not leave empty cookware on a hot cooking zone.
- Never fill cookware up to the brim. Approximately  $\frac{2}{3}$  of the total content is considered the maximum filling quantity.
- Overlying glass lids can change the coating on the rim. This is not a functional restriction.
- The cookware may show a so-called hollow bulge when cold. This is not a defect, but is technically conditioned and compensates for itself in the heated state.
- Take care when handling hot oil or fat. If oil ignites: smother flames with a towel or blanket. NEVER pour water over hot oil!
- Do not pour cold water into hot, empty cooking dishes. There is a risk of material damage!

---

## INSTRUCTIONS OF USE

---

### Before first use

- Remove all packaging and any stickers.
- Clean the cookware in hot rinsing water to remove any production residue and dry it well.
- Use a kitchen towel to rub non-stick and ceramic coatings with a little cooking oil. This procedure should be repeated from time to time to ensure a long service life of the coating. Use suitable oven gloves or oven mitts!

### Hob



Ceramic



Induction



Electro



Gas

- The cookware is suitable for all hob types: Gas, electric, ceramic, induction.
- Choose the size of the hob or flame to ensure that the heat or flame only comes into contact with the bottom of the hob and does not rise up the sides.
- On glass (ceramic) hobs, always lift the cookware and gently put it down. Never push the cookware over the hob to avoid damaging the surface.

### Special features of induction hobs

- The base diameter of the cookware should always match that of the hob. If a small base diameter is used on a large hob, a weaker magnetic field is generated. In this case, the cooker may not be able to "recognise" the cookware and no heat will be generated.
- Note: The diameter and power of your hob may affect the heat transfer properties of the cookware.
- A slight noise may be produced by the induction cooker during cooking. This is not harmful to the cookware and does not affect the cooking performance.

### Cooking temperature

- Use low and medium temperatures for coated cookware on all types of hobs to allow gradual and even heating of the cookware.
- High temperatures should only be used to heat water or to reduce sauces and broths. For searing, switch to a higher temperature until the cookware is sufficiently preheated. After the food has been added, the heat can be turned down.

### Oils and fats

- Add some oil/fat to the cookware before starting the heating process. This improves both the taste and searing of the food. Never allow the oil/fat to get so hot that it smokes. If it does, let the cookware cool down first before continuing to cook.
- Not all oils/fats are equally suitable for cooking and frying. As a general rule, the more unsaturated fatty acids an oil contains, the less suitable it is for frying. Only use suitable oils.

### Smoking temperatures

Oil/Fat	Smoking temperature
Butter or olive oil, cold pressed	approx. 130°C
Margarine or safflower oil	approx. 175°C
Clarified butter, rapeseed oil, corn oil or coconut oil	approx. 200°C
Refined sunflower, olive or peanut oil	approx. 220°C
Palm seed fat	approx. 240°C

### Roasting without fat

Even if you want to avoid using fat during preparation, we recommend rubbing the bottom of the cookware with 1-2 drops of oil

- the base should have a very thin coat of fat. As soon as the required temperature has been reached, reduce the energy supply and place the food in

the pan. Do not flip the food too early! If the food sticks to the bottom for a short time, wait a moment.

- After 2-3 minutes (depending on the type of food being fried), it can be easily separated from the base.

### **Kitchen gadgets**

- For coated cookware, we recommend the use of kitchen utensils made of wood, silicone or plastic.
- Metal utensils should only be used with great care and should not be tapped on the edge.
- Do not use knives or pointed objects for cutting in the cookware.
- Do not use hand mixers, blenders or battery-operated whisks in coated cookware.

### **Usage in the oven**

Not all cookware is suitable to be used in the oven. For more information, please refer to the material-specific instructions.

Always use a rack and do not place the cookware directly on the bottom of the oven.

### **Glass lid**

- The heat-resistant lids allow practical visual cooking without lifting the lid and thus without affecting the cooking process. The cookware can therefore also be used for poaching and braising.
- Only glass lids with stainless steel knobs are suitable for use in the oven.
- Do not hold hot glass lids in or under cold water and do not place them directly on a cold work surface.

### **Handles/ lid knobs**

- Always handle the cookware with a pot flap/ oven glove during and after cooking.
- Make sure that handles and lid knobs are always well tightened and adjust them if necessary.
- Long handles should be positioned in a way that they do not protrude beyond the front of the cooker or cross the heat source.

---

## CARE AND CLEANING

---

- Let the cookware cool down for a few minutes before cleaning. Do not immerse in cold water or fill with cold water when hot.
- Only use recommended cleaning cloths for cleaning. Do not use mechanical, aggressive or scratching cloths and dishwashing brushes or aggressive cleaning agents.
- To preserve the benefits and function of the cookware for a long time, we recommend cleaning by hand with washing-up liquid and warm water.
- For heavily sticking food residues, fill the cookware with warm water and a little washing-up liquid and leave to soak for approx. 30 minutes. Rinse as usual when finished.

---

Note: Any discolouration of the metal base is harmless.

---

- After cleaning, rub the non-stick coatings again with a little oil (see "Before first use").

---

## SPECIAL FEATURES OF THE COOKWARE

---

### Special features of non-stick coating

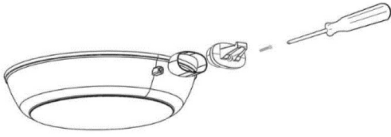
- Cookware with non-stick coating is suitable for use in the oven up to 220°C without handles.
- The handles are not heat-resistant and must be removed before using in the oven.
- To avoid overheating, do not heat up unattended or on the highest setting. Do not use in the oven in conjunction with the grill function. Overheating the pan affects the non-stick effect and may cause the seal to burn and smoke to develop.
- Over time, a slight discolouration of the coating may occur. This is perfectly normal and does not affect the non-stick properties.
- Slight signs of use or scratches on the surface are normal and do not affect the non-stick properties.
- The non-stick coating is designed to not peel or flake off during normal household use. There is no danger even if particles of the coating are accidentally swallowed. These particles are non-toxic and completely harmless to the body.

---

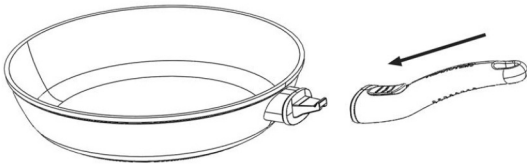
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

---

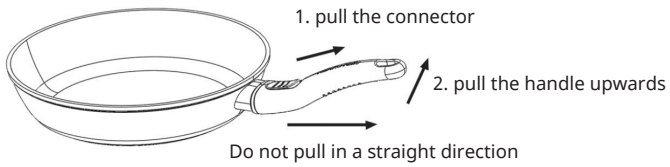
### Fixed handles



### Removable handles



### Dismantling



**Cher client, chère cliente,**

Nous vous félicitons d'avoir choisi des ustensiles de cuisine de haute qualité de Klarstein. Avant la première utilisation, veuillez lire les instructions d'utilisation et d'entretien suivantes afin de profiter longtemps de votre batterie de cuisine. Nous espérons que notre produit vous apportera de nombreuses satisfactions en cuisine !

**ARTICLE**

Numéro d'article	Article	Poids
10045001	Klarstein Noto Endurance Poêle 20 cm	0,63 kg
10045002	Klarstein Noto Endurance Poêle 24 cm	0,85 kg
10045003	Klarstein Noto Endurance Poêle 28 cm	1,08 kg
10045004	Klarstein Noto Endurance Lot de poêles	2,55 kg
10045005	Klarstein Noto Endurance casserole 16 cm	0,61 kg
10045006	Klarstein Noto Endurance Pot de 20 cm	1,31 kg
10045007	Klarstein Noto Endurance Pot de 24 cm	1,71 kg
10045008	Klarstein Noto Endurance Pot de 28 cm	2,26 kg
10045009	Klarstein Noto Endurance ensemble de pots	5,89 kg
60003055	Klarstein Noto Endurance ensemble complet	8,44 kg

**CARACTÉRISTIQUES****Ustensiles de cuisine avec revêtement antiadhésif**

- Sans substances nocives !
- Propriétés antiadhésives exceptionnelles
- idéal pour les plats qui ont tendance à coller (plats aux œufs, poissons et bien plus encore) !
- Répartition de la chaleur exceptionnelle !
- Parfait pour les cuissons pauvres en graisses !
- Peut aller au four jusqu'à 220°C (sans poignées) !



---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Assurez-vous de garder les ustensiles de cuisine hors de portée des enfants. Il y a un risque important de blessure !
- Danger de brûlure : les ustensiles de cuisine, les couvercles, les poignées et les boutons deviennent très chauds. Utilisez des gants de cuisine adaptés !

### Consignes générales

- Les liquides ne doivent jamais bouillir jusqu'à évaporation dans les ustensiles de cuisine. Ne laissez pas de plats vides sur une plaque de cuisson chaude.
- Ne remplissez jamais les ustensiles de cuisine à ras bord. Environ  $\frac{2}{3}$  du contenu total est la capacité maximale.
- Les couvercles en verre superposés peuvent modifier le revêtement sur le bord. Cela ne représente pas une restriction fonctionnelle.
- A froid, l'ustensile de cuisine peut présenter ce que l'on appelle une concavité. Ce n'est pas un défaut, mais est dû à des raisons techniques et s'égalise en chauffant.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez de l'huile ou de la graisse chaude. Si l'huile s'enflamme : Étouffez les flammes avec une serviette ou une couverture. Ne JAMAIS verser de l'eau sur de l'huile chaude !
- Ne versez pas d'eau froide dans des ustensiles de cuisine chauds et vides. Vous risquez d'endommager le matériau !

---

## CONSEILS D'UTILISATION

---

### Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages et autocollants éventuels.
- Nettoyez l'ustensile de cuisine à l'eau chaude savonneuse pour éliminer les éventuels résidus de production et séchez-le bien.
- Frottez les revêtements antiadhésifs et céramiques avec un peu d'huile de cuisson à l'aide d'un torchon. Cette procédure doit être répétée de temps en temps pour assurer une longue durée de vie du revêtement. Utilisez des gants de cuisine adaptés !

### Foyer de cuisson



Ceramic



Induction



Électro



Gas

- La batterie de cuisine est adaptée à tous les types de feux : gaz, électrique, vitrocéramique, induction.
- Choisissez la taille du foyer ou de la flamme pour que la chaleur ou la flamme n'entre en contact qu'avec le fond de l'ustensile et ne remonte pas sur les côtés.

- Soulevez et posez toujours les ustensiles de cuisine sur les plaques de cuisson en vitrocéramique. Ne faites jamais glisser les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson pour éviter d'endommager la surface

### Particularités des plaques à induction

- Le diamètre inférieur de l'ustensile de cuisine doit toujours correspondre à celui de la table de cuisson. Si vous utilisez de petits diamètres de base sur un grand foyer de cuisson, un champ magnétique plus faible est généré. Dans ce cas, la cuisinière peut ne pas être en mesure de « reconnaître » la casserole et aucune chaleur ne sera générée.
- Remarque : Le diamètre et la puissance de votre table de cuisson peuvent affecter les propriétés de transfert de chaleur de la batterie de cuisine.
- Pendant la cuisson, la cuisinière à induction peut émettre un léger bruit. Cela n'est pas nocif pour les ustensiles de cuisine et n'affecte pas les performances de cuisson.

### Température de cuisson

- Utilisez des températures basses et moyennes pour les ustensiles de cuisine enrobés sur tous les types de cuisinières afin de permettre un chauffage progressif et uniforme de l'ustensile de cuisine.
- Les températures élevées ne doivent être utilisées que pour chauffer de l'eau ou réduire des sauces et des bouillons. Pour saisir, réglez sur une température plus élevée jusqu'à ce que l'ustensile soit suffisamment préchauffé. Une fois les aliments ajoutés, vous pouvez baisser la chaleur.

### Huiles et graisses

- Mettez un peu d'huile/de graisse dans l'ustensile de cuisine avant de commencer à chauffer. Cela améliore à la fois la saveur et la cuisson des aliments. Cependant, l'huile/la graisse ne doit jamais devenir chaude au point de fumer. Si cela se produit, laissez d'abord refroidir l'ustensile de cuisine avant de poursuivre la cuisson.
- Toutes les huiles/grasses ne sont pas également adaptées à la cuisson et à la friture. En règle générale, plus une huile contient d'acides gras insaturés, moins elle est adaptée à la friture. N'utilisez que des huiles adaptées.

### points de fumée

huile/graisse	point de fumée
Beurre ou huile d'olive pressée à froid	env. 130°C
margarine ou huile de carthame	env. 175°C
beurre clarifié, huile de colza, huile de maïs ou huile de noix de coco	env. 200°C
Huile de tournesol, d'olive ou d'arachide raffinée	env. 220°C

huile/graisse	point de fumée
Huile de palme	env. 240°C

### Sauter sans matière grasse

Même si vous souhaitez éviter d'utiliser de la graisse lors de la préparation, nous vous recommandons de frotter le fond de l'ustensile de cuisine avec 1 à 2 gouttes d'huile

- le fond doit être recouvert d'une très fine pellicule de graisse. Dès que la température requise est atteinte, réduisez l'apport d'énergie et placez les aliments frits dans la casserole. Ne vous retournez pas trop tôt ! Si les aliments collent au fond pendant une courte période, attendez un moment
- après 2-3 minutes (selon l'aliment frit), il se retire facilement du fond.

### ustensiles de cuisine

- Pour les ustensiles de cuisine revêtus, nous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en bois, en silicone ou en plastique.
- Les objets métalliques ne doivent être utilisés qu'avec beaucoup de précaution et ne doivent pas être cogner le bord.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'objets pointus pour couper les ustensiles de cuisson.
- N'utilisez pas de mélangeurs à main, de mixeurs à main ou de fouets à piles dans des ustensiles de cuisson revêtus.

### Utilisation au four

Tous les ustensiles de cuisine ne conviennent pas pour une utilisation au four.

Pour plus d'informations, voir les informations spécifiques au matériau.

Utilisez toujours une grille et ne placez pas l'ustensile de cuisson directement sur la sole du four.

### Couvercle en verre

- Les couvercles résistants à la chaleur permettent une cuisson pratique sans soulever le couvercle et donc sans affecter le processus de cuisson. Les ustensiles de cuisson peuvent également être utilisés pour pocher et mijoter.
- Seuls les couvercles en verre avec un bouton en acier inoxydable conviennent pour une utilisation au four.
- Ne tenez pas les couvercles en verre chauds dans ou sous l'eau froide et ne les placez pas directement sur une surface de travail froide.

### Poignées/boutons du couvercle

- Tenez toujours l'ustensile de cuisson avec un gant de cuisine/un gant pendant et après la cuisson.
- Assurez-vous que les poignées et les boutons du couvercle sont toujours serrés et serrez-les si nécessaire.
- Les longues poignées doivent être positionnées de manière à ne pas dépasser à l'avant de la cuisinière et à ne pas traverser la source de chaleur.

---

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

- Laissez l'ustensile de cuisson refroidir pendant quelques minutes avant de le nettoyer. Ne pas immerger dans de l'eau froide ni remplir d'eau froide lorsqu'il est chaud.
- Utilisez uniquement les chiffons recommandés pour le nettoyage. N'utilisez pas d'éponge métallique, de matériaux agressifs ou à gratter, de brosses à vaisselle ou de produits de nettoyage agressifs.
- Afin de conserver les avantages et la fonction de la batterie de cuisine à long terme, nous vous recommandons de la nettoyer à la main avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Pour les restes très collants, remplissez la casserole d'eau tiède et d'un peu de liquide vaisselle et laissez tremper environ 30 minutes. Puis rincez comme d'habitude.

---

Remarque : Toute décoloration de la base métallique est sans danger.

---

- Après le nettoyage, frottez à nouveau les revêtements antiadhésifs avec un peu d'huile (voir « Avant la première utilisation »).

---

## CARACTÉRISTIQUES DE LA BATTERIE DE CUISINE

---

### Particularités du revêtement antiadhésif

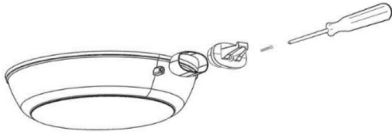
- Les ustensiles de cuisson avec revêtement antiadhésif conviennent aux fours jusqu'à 220°C sans poignées.
- Les poignées ne résistent pas à la chaleur et doivent être retirées avant utilisation dans le four.
- Pour éviter la surchauffe, ne chauffez pas sans surveillance ou au réglage le plus élevé. Utilisation au four sans la fonction gril. Une surchauffe de la poêle altère l'effet antiadhésif et peut brûler le joint et provoquer de la fumée.
- Le revêtement peut se décolorer légèrement avec le temps. Ceci est normal et n'affecte pas les propriétés antiadhésives.
- De légers signes d'usure ou de rayures sur la surface sont normaux et n'affectent pas les propriétés antiadhésives.
- Le revêtement antiadhésif est conçu de manière à ne pas se décoller ni s'écailler lors d'une utilisation domestique normale. Même si vous avalez accidentellement des particules du revêtement, il n'y a aucun danger. Ces particules sont non toxiques et totalement inoffensives pour le corps.

---

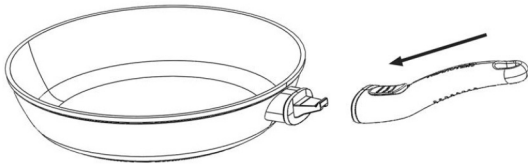
## REMARQUES SUR L'ASSEMBLAGE

---

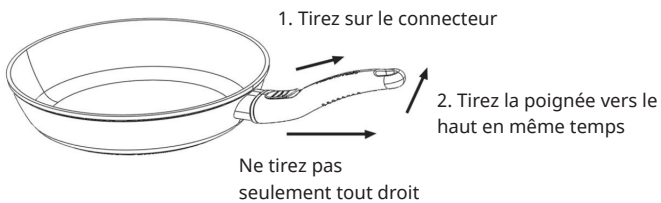
### Poignées fixes



### Poignées amovibles

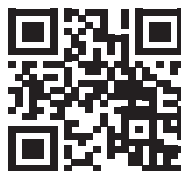


### Démontage



**Gentile cliente,**

grazie per aver scelto le stoviglie di alta qualità del marchio Klarstein. La preghiamo di leggere le seguenti informazioni per l'uso e la cura del prodotto prima di procedere all'utilizzo, in modo da poter sfruttare al meglio e a lungo queste stoviglie. Le auguriamo un sacco di divertimento ai fornelli!




---

## ARTICOLO

---

Numero articolo	Articolo	Peso
10045001	Klarstein Noto Endurance - Padella da 20 cm	0,63 kg
10045002	Klarstein Noto Endurance - Padella da 24 cm	0,85 kg
10045003	Klarstein Noto Endurance - Padella da 28 cm	1,08 kg
10045004	Klarstein Noto Endurance - Set di padelle	2,55 kg
10045005	Klarstein Noto Endurance - Padella da 16 cm	0,61 kg
10045006	Klarstein Noto Endurance - Pentola da 20 cm	1,31 kg
10045007	Klarstein Noto Endurance - Pentola da 24 cm	1,71 kg
10045008	Klarstein Noto Endurance - Pentola da 28 cm	2,26 kg
10045009	Klarstein Noto Endurance - Set di pentole	5,89 kg
60003055	Klarstein Noto Endurance - Set completo	8,44 kg

---

## CARATTERISTICHE

---

### Stoviglie con rivestimento antiaderente

- Senza sostanze nocive!
- Elevata capacità antiaderente
- Ideali per piatti che tendono a restare attaccati alle stoviglie (piatti a base di uova, pesce e molto altro ancora)!
- Ottima distribuzione del calore!
- Adatte alla cottura con pochi grassi!
- Adatte all'uso in forno fino a 220 °C (senza impugnature)!

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

- Tenere sempre le stoviglie fuori dalla portata dei bambini. Si corre altrimenti un notevole rischio di lesioni!
- Attenzione, pericolo di ustioni: stoviglie, coperchi, impugnature e pomelli diventano molto caldi. Utilizzare appositi guanti termoresistenti o presine da cucina!

### Avvertenze generiche

- Non lasciare che i liquidi nelle stoviglie evaporino completamente. Non lasciare le stoviglie vuote su una zona di cottura accesa.
- Non riempire mai le stoviglie fino all'orlo. Riempire al massimo fino a circa  $\frac{3}{4}$  del volume totale.
- Il posizionamento dei coperchi in vetro può intaccare il rivestimento sul bordo. Questo non influisce sul corretto funzionamento.
- Quando sono fredde, le stoviglie possono presentare una cosiddetta curvatura cava. Questa non indica una carenza qualitativa, ma è dovuta a motivi tecnici e scompare quando le stoviglie si scaldano.
- Fare attenzione quando si utilizzano grasso e olio bollenti. Nel caso in cui l'olio prenda fuoco: soffocare le fiamme con un panno o una coperta. Se l'olio prende fuoco, non estinguerlo MAI utilizzando acqua!
- Non aggiungere acqua fredda nelle stoviglie vuote e bollenti. Si rischia di danneggiare il materiale.

---

## INDICAZIONI PER L'USO

---

### Avvertenze per il primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio ed eventuali adesivi.
- Pulire le stoviglie con acqua bollente e detersivo per piatti, in modo da eliminare eventuali residui di produzione. Procedere poi ad asciugarle per bene.
- Strofinare i rivestimenti antiaderenti e in ceramica con un panno di carta e un po' d'olio da cucina. Ripetere questa procedura di tanto in tanto per garantire longevità ai rivestimenti. Usare appositi guanti termoresistenti o presine da cucina!

### Piano cottura



Ceramic



Induction



Electro



Gas

- Le stoviglie sono adatte a piani cottura di ogni tipo: a gas, elettrici, in vetroceramica o a induzione.
- Scegliere una zona di cottura o un fornello che assicuri il contatto solo con il

fondo delle stoviglie, senza che fiamme o calore raggiungano i bordi.

- Nel caso di piani cottura in vetroceramica, sollevare sempre le stoviglie e poggiarle delicatamente. Non trascinare mai le stoviglie sul piano cottura, in modo da evitare danni alla superficie.

#### **Particolarità nel caso di piani cottura a induzione**

- Il diametro del fondo delle stoviglie utilizzate dovrebbe coincidere con quello delle zone di cottura. Se si utilizzano stoviglie con un fondo di diametro inferiore a quello della zona di cottura viene generato un campo magnetico più debole. In tal caso, la zona di cottura potrebbe non "rilevare" le stoviglie e non generare calore.
- Nota: diametro e potenza della zona di cottura in uso possono influire sulla capacità di trasmissione di calore delle stoviglie.
- Durante la cottura, i piani cottura a induzione possono emettere un lieve rumore. Questo non è dannoso per le stoviglie e non influisce sulle prestazioni.

#### **Temperatura di cottura**

- Quando si usano stoviglie con rivestimento antiaderente, impostare temperature basse e medie indipendentemente dal tipo di piano cottura, in modo da permettere un riscaldamento graduale e omogeneo.
- Utilizzare temperature elevate solo per scaldare acqua o ridurre salse e brodi. Per scottare, impostare una temperatura elevata e lasciare che le stoviglie diventino sufficientemente calde prima di procedere. Dopo aver aggiunto le pietanze è possibile abbassare nuovamente la temperatura.

#### **Oli e grassi**

- Prima di iniziare il riscaldamento, aggiungere olio/grasso nelle stoviglie. In questo modo si migliorano sapore e cottura delle pietanze. Non scaldare mai oli e grassi fino al punto in cui iniziano a emettere fumo. Se dovesse succedere, lasciare raffreddare le stoviglie prima di procedere con la cottura.
- Non tutti i tipi di olio e grasso sono adatti a cuocere e arrostiti. In linea generale, maggiore è la quantità di grassi insaturi di un olio, meno è adatto alla cottura. Usare solo oli adatti.

#### **Punti di fumo**

<b>Olio/Grasso</b>	<b>Punto di fumo</b>
Burro o olio d'oliva, estrazione a freddo	ca. 130 °C
Margarina o olio di cardo	ca. 175 °C
Burro chiarificato, olio di colza, olio di semi di mais o olio di cocco	ca. 200 °C



Olio/Grasso	Punto di fumo
Olio di semi di girasole raffinato, olio d'oliva o olio di arachidi	ca. 220 °C
Olio di semi di palma	ca. 240 °C

### Arrostire senza grasso

Anche se non si usa grasso per la preparazione, consigliamo di strofinare il fondo delle stoviglie con 1-2 gocce d'olio.

- dovrebbe esserci un sottilissimo strato di grasso sul fondo. Quando si raggiunge la temperatura necessaria, ridurre la potenza e mettere le pietanze nelle stoviglie. Non girare le pietanze troppo presto! Se le pietanze aderiscono al fondo, attendere un attimo
- dopo 2-3 minuti (in base al tipo di pietanza), possono essere staccate facilmente dal fondo.

### Utensili

- Nel caso di stoviglie con rivestimento antiaderente, consigliamo l'utilizzo di utensili in legno, silicone o plastica.
- Utilizzare utensili in metallo prestando molta attenzione e non sbatterli sul bordo delle stoviglie.
- Non utilizzare coltelli o oggetti appuntiti per tagliare all'interno delle stoviglie.
- Non utilizzare mixer, frullatori a immersione o sbattitori elettrici all'interno delle stoviglie con rivestimento antiaderente.

### Utilizzo in forno

Non tutte le stoviglie sono adatte all'uso in forno. Per ulteriori informazioni, consultare le indicazioni specifiche relative ai materiali.

Utilizzare sempre una griglia e non posizionare le stoviglie direttamente sul fondo del forno.

### Coperchi di vetro

- I coperchi termoresistenti permettono di avere sempre sotto controllo il contenuto senza bisogno di toglierli e permettono quindi di non influire sulla procedura di cottura. Questo permette di utilizzare le stoviglie anche per sobbollire e stufare.
- Solo i coperchi in vetro con pomello di acciaio inox sono adatti all'uso in forno.
- Non mettere coperchi molto caldi sotto l'acqua fredda e non poggiarli su superfici di lavoro fredde.

### Impugnature/Pomelli dei coperchi

- Utilizzare sempre una presina o un guanto termoresistente per toccare le stoviglie durante e dopo la cottura.
- Assicurarsi che impugnature e pomelli dei coperchi siano sempre ben fissati e

stringerli se necessario.

- Nel caso di impugnature lunghe, posizionarle in modo che non sporgano dal bordo del piano cottura e che non si trovino sopra alla fonte di calore.

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

- Lasciare raffreddare le stoviglie per qualche minuto prima di pulirle. Se sono ancora calde, non immergerle in acqua fredda e non riempirle con acqua fredda.
- Utilizzare solo panni consigliati per la pulizia. Non utilizzare spugne metalliche e abrasive o detersivi aggressivi.
- Per mantenere a lungo qualità e funzionalità delle stoviglie, consigliamo di lavarle a mano con acqua calda e detersivo per piatti.
- Nel caso di residui di alimenti ostinati, lasciare le stoviglie in ammollo in acqua calda e detersivo per circa 30 minuti. Lavarle poi come di consueto.

---

Nota: un eventuale scolorimento del fondo in metallo non è motivo di preoccupazione.

---

- Strofinare nuovamente il rivestimento antiaderente con un po' d'olio dopo la pulizia (v "Avvertenze per il primo utilizzo").

---

## PARTICOLARITÀ DELLE STOVIGLIE

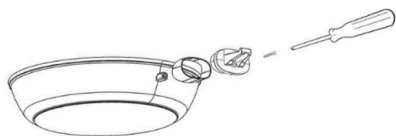
---

### Particolarità del rivestimento antiaderente

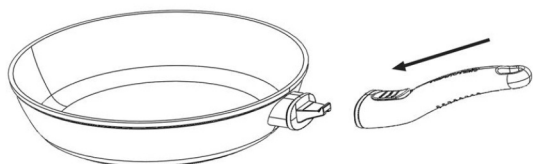
- Le stoviglie con rivestimento antiaderente possono essere utilizzate in forno senza impugnature fino a 220 °C.
- Le impugnature non sono resistenti al calore e devono essere rimosse prima dell'uso in forno.
- Per evitare il surriscaldamento, non scaldarle alla potenza massima e tenerle sempre sotto controllo. Se vengono utilizzate in forno, non attivare la funzione grill. L'eventuale surriscaldamento della padella può influire negativamente sull'effetto antiaderente, provocando il danneggiamento del rivestimento e la formazione di fumo.
- Col passare del tempo, può comparire un leggero scolorimento del rivestimento. Questo è normale e non influisce sulla funzione antiaderente.
- Leggeri segni d'uso o graffi sulla superficie sono normali e non influiscono sulla funzione antiaderente.
- Il rivestimento antiaderente è realizzato in modo da non staccarsi o creparsi in un contesto d'uso casalingo. Anche se alcune particelle del rivestimento dovessero essere ingerite, non si corre alcun pericolo. Queste particelle non sono nocive e sono del tutto innocue per il corpo.

## INDICAZIONI SULL'ASSEMBLAGGIO

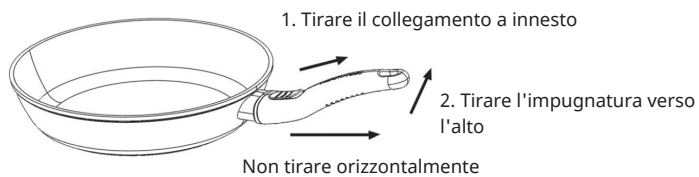
### Impugnature fisse



### Impugnature rimovibili



### Staccare le impugnature



**Estimado cliente:**

Nos alegramos de que haya elegido una batería de cocina de alta calidad de Klarstein. Por favor, lea las siguientes instrucciones de uso y cuidado antes de utilizar la batería de cocina por primera vez para que pueda disfrutarla durante mucho tiempo. ¡Esperamos que disfrutes friendo y cocinando!




---

## ARTÍCULO

---

Número del artículo	Artículo	Peso
10045001	Resistencia Klarstein Noto Sartén 20 cm	0,63 kg
10045002	Resistencia Klarstein Noto Sartén 24 cm	0,85 kg
10045003	Resistencia Klarstein Noto Sartén 28 cm	1,08 kg
10045004	Resistencia Klarstein Noto Set de sartenes	2,55 kg
10045005	Resistencia Klarstein Noto Olla 16 cm	0,61 kg
10045006	Resistencia Klarstein Noto Olla 20 cm	1,31 kg
10045007	Resistencia Klarstein Noto Olla 24 cm	1,71 kg
10045008	Resistencia Klarstein Noto Olla 28 cm	2,26 kg
10045009	Resistencia Klarstein Noto Set de ollas	5,89 kg
60003055	Resistencia Klarstein Noto Set completo	8,44 kg

---

## CARACTERÍSTICAS

---

**Batería de cocina con revestimiento antiadherente**

- ¡Sin sustancias nocivas!
- Excelentes propiedades antiadherentes
- Ideal para platos que tienden a pegarse (platos de huevo, pescado, etc.)
- Excelente distribución del calor.
- Apto para freír con poca grasa.
- ¡Apto para horno hasta 220°C (sin asas)!

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

- Asegúrese de mantener los utensilios de cocina fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo considerable de lesiones.
- Precaución: Los utensilios de cocina, las tapas, los mangos y los pomos se calientan mucho. Utilice guantes de cocina adecuados o guantes de cocina.

### Indicaciones generales

- Los líquidos nunca deben hervir completamente en la olla. No deje los utensilios de cocina vacíos sobre una placa caliente.
- No llene nunca la batería de cocina hasta el borde. Aproximadamente  $\frac{2}{3}$  del contenido total se considera la capacidad máxima.
- Las tapas de cristal pueden cambiar el revestimiento del borde. Esto no representa una restricción funcional.
- Los utensilios de cocina pueden mostrar el llamado bulto hueco cuando están fríos. Esto no es un defecto, sino que se debe a razones técnicas y se compensa cuando se calienta.
- Tenga cuidado al manipular aceite o grasa caliente. Si el aceite se enciende: sofocar las llamas con una toalla o manta. No vierta NUNCA agua sobre el aceite caliente.
- No vierta agua fría en los utensilios de cocina calientes y vacíos. Existe riesgo de daños materiales.

---

## INSTRUCCIONES DE USO

---

### Antes del primer uso

- Retire todo el embalaje y las pegatinas.
- Limpie la batería de cocina en agua caliente para eliminar cualquier residuo de producción y séquela bien.
- Frote los revestimientos antiadherentes y cerámicos con un poco de aceite de cocina utilizando un paño de cocina. Este procedimiento debe repetirse de vez en cuando para garantizar una larga vida del revestimiento. Utilice guantes adecuados o guantes de cocina.

### Zona de cocción



Ceramic



Induction



Electro



Gas

- La batería de cocina es apta para todo tipo de cocinas: Gas, eléctrico, cerámica, inducción.
- Elija el tamaño de la placa de cocción o de la llama para que el calor o la llama sólo entren en contacto con el fondo de la batería de cocina y no suban por los lados.

- En las placas de vitrocerámica, levante siempre la batería de cocina y apóyela con cuidado. No empuje nunca la batería de cocina sobre la placa de cocción para no dañar la superficie.

### Características especiales de las placas de inducción

- El diámetro de la base de la batería de cocina debe coincidir siempre con el de la placa. Si se utiliza un diámetro de base pequeño en una placa de cocción grande, se genera un campo magnético más débil. En este caso, es posible que la cocina no pueda "reconocer" la batería de cocina y no se genere calor.
- Nota: El diámetro y la potencia de su placa de cocción pueden afectar a las propiedades de transferencia de calor de la batería de cocina.
- Durante la cocción, la placa de inducción puede producir un ruido suave. Esto no es perjudicial para la batería de cocina y no afecta al rendimiento de la cocción.

### Temperatura de cocción

- Utilice temperaturas bajas y medias para los utensilios de cocina revestidos en todo tipo de placas para permitir un calentamiento gradual y uniforme de los utensilios.
- Las altas temperaturas sólo deben utilizarse para calentar agua o para reducir salsas y caldos. Para el chamuscado, cambie a una temperatura más alta hasta que la batería de cocina esté suficientemente precalentada. Una vez añadidos los alimentos, se puede bajar el fuego.

### Aceite y grasa

- Añade un poco de aceite/grasa a la olla antes de empezar a calentar. Esto mejora tanto el sabor como el dorado de los alimentos. Sin embargo, el aceite/la grasa nunca debe calentarse tanto como para echar humo. Si lo hace, deje que la batería de cocina se enfríe primero antes de seguir cocinando.
- No todos los aceites/grasas son igualmente adecuados para cocinar y freír. Por regla general, cuanto más ácidos grasos insaturados contenga un aceite, menos adecuado será para freír. Utilice únicamente aceites adecuados.

### Punto de humo

Aceite/grasa	Punto de humo
Mantequilla o aceite de oliva de presión en frío	aprox. 130°C
Margarina o aceite de girasol	aprox. 175°C
Mantequilla clarificada, aceite de colza, aceite de maíz o aceite de coco	aprox. 200°C
Aceite de girasol, oliva o cacahuete refinados	aprox. 220°C
Aceite de palma	aprox. 240°C

### Freír sin grasa

Aunque se quiera evitar el uso de grasa durante la preparación, se recomienda frotar el fondo de la olla con 1-2 gotas de aceite

- la base debe tener una película muy fina de grasa. En cuanto se alcance la temperatura deseada, reduzca el suministro de energía y coloque los alimentos en la olla. No cocine demasiado pronto. Si los alimentos se pegan al fondo por poco tiempo, espere un momento.

- Después de 2 ó 3 minutos (dependiendo del alimento) se puede retirar fácilmente del fondo.

### Aparatos de cocina

- Para los utensilios de cocina revestidos, se recomienda utilizar utensilios de cocina de madera, silicona o plástico.
- Los utensilios de metal sólo deben utilizarse con mucho cuidado y no deben golpearse en el borde.
- No utilice cuchillos ni objetos puntiagudos para cortar en la batería de cocina.
- No utilice batidoras de mano, licuadoras o batidores a pilas en utensilios de cocina recubiertos.

### Uso en el horno

No todos los utensilios de cocina son adecuados para su uso en el horno. Para más información, consulte las instrucciones específicas del material.

Utilice siempre una rejilla y no coloque la batería de cocina directamente en el fondo del horno.

### Tapa de cristal

- Las tapas resistentes al calor permiten una cocción visual práctica sin levantar la tapa y, por tanto, sin afectar al proceso de cocción. La batería de cocina también puede utilizarse para escalfar y estofar.
- Sólo las tapas de cristal con pomos de acero inoxidable son adecuadas para su uso en el horno.
- No mantenga las tapas de cristal calientes dentro o debajo del agua fría y no las coloque directamente sobre una superficie de trabajo fría.

### Asas/ pomos de la tapa

- Manipule siempre la batería de cocina con una solapa/guante de horno durante y después de la cocción.
- Asegúrese de que las asas y los pomos de la tapa estén siempre bien apretados y vuelva a apretarlos si es necesario.
- Las asas largas deben colocarse de manera que no sobresalgan de la parte delantera de la cocina ni crucen la fuente de calor.

---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

- Deje que la batería de cocina se enfríe durante unos minutos antes de limpiarla. Cuando esté caliente, no lo sumerja en agua fría ni lo llene de agua fría.
- Utilice únicamente los paños de limpieza recomendados para la limpieza. No utilice paños y cepillos mecánicos, agresivos o que rayen, ni productos de limpieza agresivos.
- Para conservar las prestaciones y el funcionamiento de la batería de cocina a largo plazo, recomendamos limpiarla a mano con detergente y agua tibia.
- Si hay muchos restos de comida, llene la batería de cocina con agua tibia y un poco de detergente y déjela en remojo durante unos 30 minutos. A continuación, aclare como de costumbre.

---

Nota: Cualquier decoloración de la base metálica es inofensiva.

---

- Después de la limpieza, frote de nuevo los revestimientos antiadherentes con un poco de aceite (véase "Antes del primer uso").

---

## CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LA BATERÍA DE COCINA

---

### Características especiales del revestimiento antiadherente

- La batería de cocina con revestimiento antiadherente es apta para el horno hasta 220°C sin asas.
- Las asas no son resistentes al calor y deben retirarse antes de utilizarlas en el horno.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no calentar sin vigilancia o en la posición más alta. No utilizar en el horno junto con la función de grill. El sobrecalentamiento de la sartén perjudica el efecto antiadherente y puede hacer que la junta se quemé y que salga humo.
- Con el tiempo, el revestimiento puede decolorarse ligeramente. Esto es normal y no afecta a las propiedades antiadherentes.
- Los ligeros signos de uso o arañazos en la superficie son normales y no afectan a las propiedades antiadherentes.
- El revestimiento antiadherente es tal que no se pela ni se desprende durante el uso doméstico normal. Incluso si se ingieren accidentalmente partículas del revestimiento, no hay peligro. Estas partículas no son tóxicas y son completamente inofensivas para el organismo.

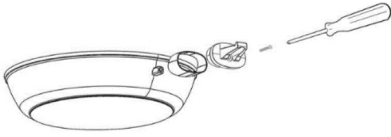


---

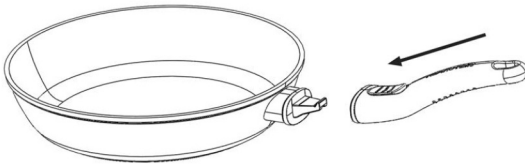
## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

---

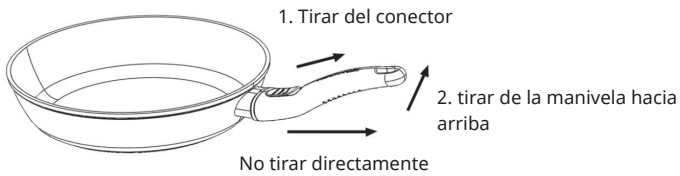
### Asas fijas



### Asas desmontables



### Desmontar









**KLARSTEIN**