

NL - GERO SAM

GEBRUIKSAANWIJZING

De Gero Sam email-staal pannen hebben een perfect gesloten glasoppervlak. Dit maakt de pan tot een hygiënisch, perfect en simpel te reinigen product. Ook geleidt geëmailleerd staal zeer goed de warmte en is het geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie.

ONDERHOUD EN GEBRUIK

Verwarm de pan even voor op de laagste kookstand voordat je de ingrediënten in de pan doet. Stel de gasvlam altijd zodanig af dat deze binnen de omtrek van de panbodem blijft. Gebruik bij kookplaten altijd de kookzone die even groot of kleiner is dan de bodemdiameter van de pan. Hier stel je tevens het vermogen van de warmtebron op af. Matig de temperatuur van je warmtebron tijdig en kook verder op een lagere temperatuur om onnodig energieverlies te voorkomen.. Gebruik tijdens het koken houten of hittebestendig kunststof kookgerei. Zo voorkom je eventuele beschadigingen aan de emaille laag. Koel uw pan nooit snel af, maar laat deze geleidelijk afkoelen om schade aan het email te voorkomen.

REINIGEN

Spoel de pan voor het eerste gebruik grondig af in heet water [met een mild reinigingsmiddel](#). Droog de pan daarna met een theedoek af. Hardnekkige resten die ontstaan tijdens het gebruik kun je weken in heet water en met een zachte borstel of doek verwijderen. Gebruik tijdens het reinigen nooit staalwol, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsmiddelen. Je kunt de pan in de vaatwasmachine plaatsen, maar de emaille laag kan na verloop van jaren iets van zijn glans verliezen.

GARANTIE

Gero pannen zijn met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en nauwgezet gecontroleerd. De garantie dekt fabricagefouten en/of fouten in gebruikte grondstoffen. De garantie heeft een looptijd van twee jaar (alleen op vertoon van het aankoopbewijs) en dekt geen schade die het gevolg is van foutief gebruik, onzorgvuldig onderhoud of natuurlijke slijtage.

TOT SLOT

Wij wensen je vele buitengewoon geslaagde en smaakvolle gerechten toe! Voor overige vragen en/of opmerkingen kun je contact opnemen met onze afdeling service. Zij zijn te bereiken via www.gero.nl.

EN - GERO SAM

INSTRUCTIONS FOR USE

Gero Sam enamel-steel pans have a perfectly closed glass surface. Which makes it a hygienic and perfectly easy to clean. Enameled steel also conducts heat very well and it's suitable for all heat sources including induction.

MAINTENANCE AND USE

Always adjust the gas flame so that it remains within the circumference of the pan base. Always use cooking zones on hobs that best match the diameter of the pan. The capacity of the heat source should always be adjusted to the pan base. You prevent loss of energy if you lower the temperature of your heat source on time and continue to cook at low temperature. Pre-heat your pan at the lowest heat before putting in your ingredients. When cooking always use plastic, heat-resistant utensils to avoid damaging the enamel layer.

CLEANING

Rinse the pan thoroughly before use in hot water. Then dry the pan with a tea towel. Remnants of food that are difficult to remove can be soaked in hot water and removed with a soft brush or cloth. Never use steel wool, abrasive agents or other aggressive cleaning agents. You can place the pan in the dishwasher, but the enamel layer might lose some of its shine over the years.

WARRANTY

Gero pans are manufactured with the utmost care and thoroughly inspected. The warranty covers manufacturing errors and/or raw material defects. The warranty is valid for two years (on submission of the purchase receipt only) and does not cover any damage caused by incorrect use, shoddy maintenance or natural wear and tear. Cast-iron is a traditionally manufactured and unique product. Minor irregularities and minimum colour differences are inherent to the manufacturing process and are not considered manufacturing defects.

FINALLY

We wish you many amazingly successful and tasty dishes! For press-related queries and/or comments, please contact our service department. They can be accessed via www.gero.nl.

DE – GERO SAM

BEDIENUNGSANLEITUNG

Gero Sam Emaille-Stahlpfannen haben eine perfekt geschlossene Glasoberfläche. Die Oberfläche Ihres Bräters ist extrem glatt, wodurch er leicht zu reinigen ist. Emaillierter Stahl ist ein hervorragender Wärmeleiter und ist für alle Wärmequellen einschließlich Induktion geeignet.

PFLEGE UND GEBRAUCH

Stellen Sie die Gasflamme immer so ein, dass die Flammenspitzen unter dem Pfannenboden bleiben. Achten Sie bei Kochfeldern darauf, dass Kochzonen- und Pfannenbodendurchmesser möglichst übereinstimmen. Die Leistung des Herds stellen Sie auch darauf ein. So sparen Sie Energie. Außerdem vermeiden Sie unnötigen Energieverlust, wenn Sie rechtzeitig die Hitze reduzieren und bei niedrigerer Temperatur weiterkochen. Wärmen Sie den Topf auf der niedrigsten Stufe vor, bevor Sie die Zutaten in den Topf geben. Verwenden Sie beim Kochen nur geeignete Pfannenwender aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. So vermeiden Sie eventuelle Beschädigungen der Emaillierung.

GARANTIE

Gero-Pfannen werden mit der größten Sorgfalt hergestellt und genauestens geprüft. Die Garantie deckt Fabrikationsfehler bzw. Fehler in den verwendeten Grundstoffen. Die Garantie gilt für eine Laufzeit von zwei Jahren (nur nach Vorlage Ihres Kaufbelegs) und deckt keine Schäden, die durch falschen Gebrauch, unsorgfältige Pflege oder natürlichen Verschleiß entstanden sind. Gusseisen ist ein auf traditionelle Weise hergestelltes und einzigartiges Produkt. Kleine Unebenheiten oder minimale Farbunterschiede sind produktionsbedingt und sind keine Produktionsfehler.

ZUM SCHLUSS

Wir wünschen Ihnen viele außergewöhnlich gut gelungene und schmackhafte Gerichte! Wenden Sie sich bei weiteren Fragen oder Anmerkungen an unsere Serviceabteilung. Diese können Sie unter www.gero.nl kontaktieren.

FR – GERO SAM

MODE D'EMPLOI

Les casseroles en acier émaillé Gero Sam ont une surface qui n'a pas de pores, ce qui la rend hygiénique et facile à laver. L'acier émaillé est en outre un excellent conducteur de chaleur et il est conviennent à toutes les sources de chaleur.

ENTRETIEN ET UTILISATION

Régalez toujours le brûleur à gaz de façon à ce que les flammes ne dépassent pas le fond de la casserole. Sur une plaque de cuisson, utilisez toujours la zone dont la taille correspond le mieux au diamètre de la casserole. Ajustez également la puissance au fond de la casserole. Vous économiserez ainsi de l'énergie. Vous évitez également une perte d'énergie inutile si vous baissez la température de la source de chaleur à temps et continuez la cuisson à une température moins élevée. Préchauffez la casserole à la position la plus faible avant d'ajouter les ingrédients dans la casserole. Pendant la cuisson, utilisez des ustensiles en bois ou synthétiques résistants à la chaleur. Vous éviterez ainsi d'endommager la couche d'émail.

NETTOYER

Avant la première utilisation, rincez votre casserole soigneusement à l'eau chaude.

Séchez ensuite la casserole avec un torchon de cuisine. Pendant l'utilisation, vous pouvez éliminer les restes incrustés avec une brosse douce ou un torchon, après les avoir laissés tremper dans l'eau chaude. N'utilisez jamais de la laine d'acier, des produits abrasifs ou d'autres produits agressifs pour le nettoyage. Vous pouvez nettoyer votre casserole au lavevaisselle, mais l'émail peut perdre un peu de sa brillance avec les années.

GARANTIE

Les casseroles Gero ont été fabriquées avec le plus grand soin et sont vérifiées très rigoureusement. La garantie couvre les défauts de fabrication et / ou les défauts des matières premières utilisées. La garantie a une durée de deux ans (uniquement sur présentation de votre preuve d'achat) et ne couvre pas les dommages suite à une utilisation erronée, un entretien défectueux ou l'usure normale. La fonte est un produit

artisanal et unique. De petites irrégularités et des différences de couleur minimales sont la conséquence du processus de fabrication et ne sont pas considérées comme des défauts.

FINALEMENT

Nous vous souhaitons des plats parfaitement réussis et particulièrement savoureux ! N'hésitez pas à contacter notre service client pour d'autres questions ou remarques. Vous pouvez les contacter sur www.gero.nl