



**100446 - 100447 - 100448 - 100449 -  
100450 - 100451 - 100452 - 100453 -  
100454 - 100456 - 100457**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Tyskland

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Service nummer:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Version: 1.0

Skapandedatum: 2022-06-15

**Original bruksanvisning**

## Tekniska specifikationer

### Kastruller med lock

Art.nr / Modell:	Innehåll (L)	Mått bredd x djup x höjd (mm)	Ø bottenyta (mm)	Ø inne (mm)	Vikt (kg)
100446 / E6,1L-1	6,1	305 x 220 x 247	175	200	1,65
100447 / E11L-1	11,0	337 x 263 x 292	215	280	2,38
100448 / E16L-1	16,0	445 x 349 x 264	290	321	3,85
100449 / E10,4L-1	10,4	423 x 323 x 207	262	240	3,23
100450 / E3L-SG1	3,0	362 x 199 x 152	158	180	1,05
100451 / E4L-SG1	4,0	407 x 223 x 175	175	200	1,33
100452 / E6,7L-SG1	6,7	505 x 266 x 206	215	240	1,93
100453 / E10,4L-SG1	10,4	556 x 308 x 227	250	300	3,02

SV

### Stekpannor med lock

Art.nr / Modell:	Höjd (mm)	Mått bredd x djup x höjd (mm)	Ø bottenyta (mm)	Ø inne (mm)	Vikt (kg)
100454 / E180-D1	65	362 x 199 x 110	125	180	0,81
100456 / E200-D1	65	419 x 221 x 112	145	200	0,97
100457 / E240-D1	75	477 x 267 x 130	190	240	1,57

Rätten att ändra produktens tekniska detaljer förbehålls!

## Version / egenskaper

### Kastruller

- Material: ädelstål
- Material handtag: ädelstål
- Handtagsegenskaper: värmeisolerade
- Med spillkant
- Lämpliga för alla typer av spisar, inklusive induktionshäll
- Detta ingår: 1 lock

### Stekpannor

- Material: ädelstål
- Material handtag: ädelstål
- Handtagsegenskaper: värmeisolerade
- Utförande stekyta Borstat stål
- Lämpliga för alla typer av spisar, inklusive induktionshäll
- Detta ingår: 1 lock

SV

### Bruksanvisning

- Lämna aldrig en tom kastrull eller stekpanna på en het kokplatta.
- Lämna aldrig kokkärlet utan uppsikt på en het kokplatta under en längre tid.
- Försök alltid att använda den lägsta temperaturen när du lagar mat, vilket kommer att minimera missfärgning på kokkärlet och göra att maten tillagas snabbare med egenfuktighet.
- Tillsätt alltid salt i det kokande vattnet. Om du tillsätter saltet i kallt vatten kan det angripa dina kokkärl.

## Rengöring och underhåll

### **OBS!**

**Använd inga spetsiga föremål eller metallföremål (kniv, gaffel etc.) för att rengöra kastruller och stekpannor. Vassa föremål kan skada ytan.**

**Använd inga skurmedel, lösningsmedelsbaserade eller frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada ytan.**

1. Före första användning, rengör kastrullerna, stekpannorna och locken med varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel och en trasa eller svamp för att ta bort rester som har uppstått vid produktion och förpackning. Skölj med rent vatten. Torka sedan av det rengjorda kokkärlet med en mjuk, luddfri trasa.
2. Rengör kastrullerna, stekpannorna och locken med varmt vatten, en trasa, svamp eller diskborste och ett mildt diskmedel efter varje användning. Skölj sedan de rengjorda kokkärlen noggrant med rent vatten. Torka ev kokkärlen med en mjuk, luddfri trasa.
3. Vid kraftig nedsmutsning rekommenderar vi att kastrullerna eller stekpannorna blötläggs en stund innan rengöring.
4. Kastrullerna och stekpannorna kan även diskas i diskmaskin. Även om kokkärlet tål maskindisk kan det ändå hända att det får vattenfläckar på grund av den höga temperaturen i diskmaskinen under torkprocessen. För att undvika dessa vattenfläckar, ta bort kokkärlen från diskmaskinen innan den startar torkprogrammet och torka omedelbart kastrullerna och stekpannorna med en mjuk trasa.
5. Du kan använda ättika eller flytande citronsyra för att ta bort fläckar på kastrullerna och stekpannorna. Fukta en mjuk trasa med ättika eller citronsyra efter rengöring och torka av insidan och utsidan av kastrullerna och stekpannorna.