

LYKKELE

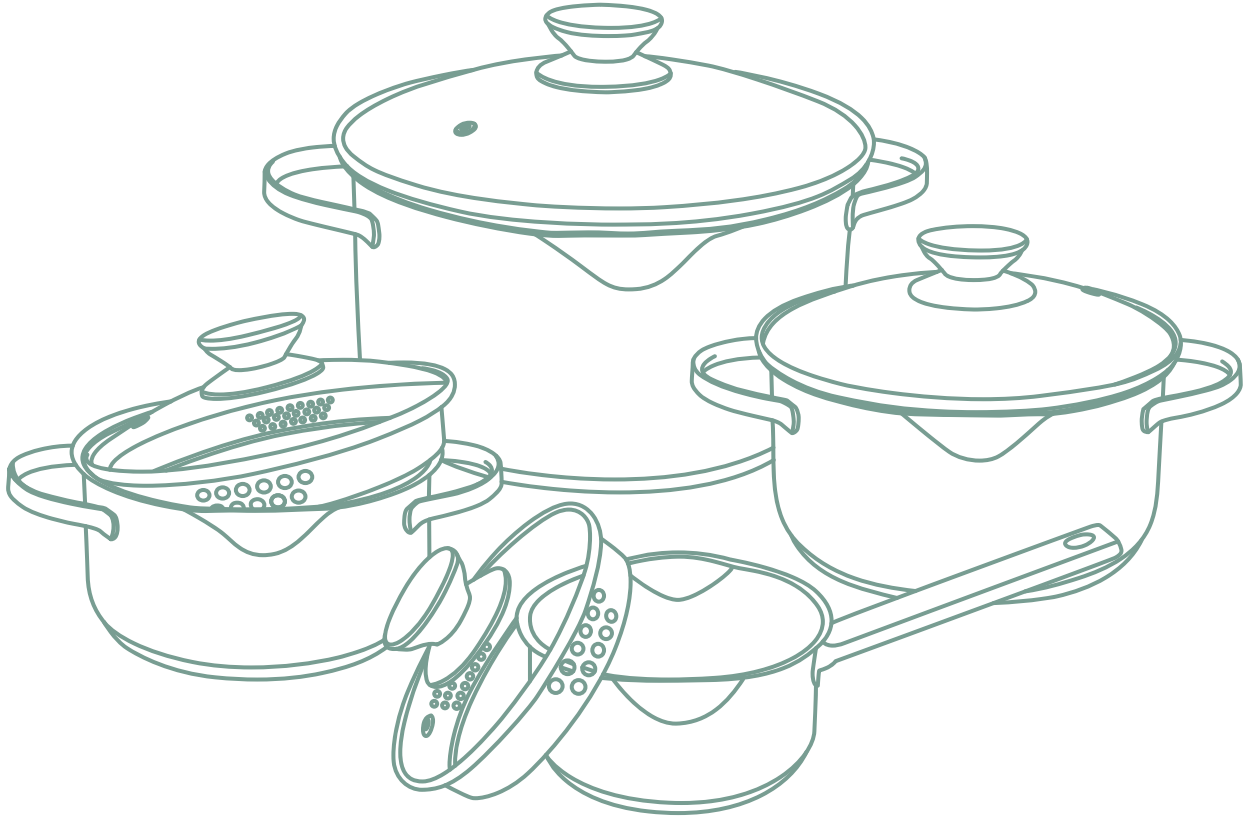


Dehaan

Stainless Steel Cookware Set

Dehaan

Stainless Steel Cookware Set





Dehaan

Cookware Set

Behold Dehaan, a pot set from Lykkele. Create unique flavours with our pot set.
Before using the product, read the instruction manual. Keep it for future reference.

Table of contents

01. Safety information
02. Before first use
03. Maintenance and cleaning
04. Warranty and technical support
05. Environmental protection and compliance

01. Safety information

- There is a risk of burning. The handles may become hot. Always use oven gloves.
- Do not preheat empty dishes.
- Do not leave dishes unattended during use.
- Do not leave children alone near cookware when it is in use or hot.
- Set hot dishes down on heat-resistant surfaces.
- Before use, pay particular attention to the bottom of the cookware, which should always be clean, check the hotplate for the following: sugar, salt, etc.
Dirt can scratch the cookware and the hotplate.
- Stainless steel can react with salt particles, which can lead to white or black tarnish on the bottom of the pot, so pour it in while the water is boiling.
- Make sure that the diameter of the bottom of the vessel corresponds to the diameter of the heat source.
- Do not put stainless steel cookware in the microwave or use it over a campfire.
- Do not heat the fat or oil to the point that it burns, smokes, or turns dark.
- Never expose a hot pot to cold water or other liquid. If a pot overheats, allow it to cool to room temperature before removing it from the hotplate. Rapid cooling of glass lids can result in damage.
- Do not leave acidic food in the dish, as it can damage the surface.
- Avoid placing the glass cover over or near a heat source, as this will damage its shatter resistance and easily break.
- Use only wooden, plastic, or silicone utensils that will not expose the coating of the cookware to scratches.

02. Before first use

- Remove dishes from their original packaging
- Carefully wash the dishes under running water using generally available kitchen detergents and soft sponges or scrubbers.
- Rinse thoroughly
- Wipe thoroughly so that the surface is free of residual water.

03. Maintenance and cleaning

- Do not wash dishes in the dishwasher. We recommend washing the pots by hand.
- Do not use bleach or ammonia, a wire brush, or sharp objects to clean steel cookware - as carbon and metal compounds can be left on the surface of the metal and cause corrosion.
- For cleaning, use only a flannel or sponge and detergents designed for dishwashing.
- Pour boiling water over burnt food residues and leave for 20 minutes, fill the vessel to one-third of its capacity with water, add a little washing-up liquid, heat the solution almost to the boiling point, then reduce the heat supply considerably and leave for a further 3-5 minutes on the burner.
- White or black discolouration may appear on the bottom of the cookware due to exposure to salt, hard water, and too much iron in the water. The discolouration can be removed by wiping lightly with a sponge soaked in citric acid, then rinsing and wiping dry. The resulting discolouration is not a product defect and does not interfere with normal use.
- Rainbow discolouration may appear in stainless steel cookware over time. This is a natural phenomenon that can result from overheating. It does not signal a problem with the cooking products. The discolouration should disappear after using normal dishwashing detergents or using stainless steel cleaning sponges. Rinse the cookware with boiled water each time and wipe dry.

04. Warranty and technical support

Your product is covered by a 24-month manufacturer's warranty. For more information go to <https://www.lykkele.pl>. If you have questions about using the product – contact us at kontakt@lykkele.pl.
Manufacturer: al.to sp. z o.o., ul. Bojemskiego 25, 42-202 Częstochowa, Poland.

05. Environmental protection and compliance



To ensure a high level of food safety, all food contact materials must comply with Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food when placed on the European market.



Dehaan

Zestaw garnków

Oto Dehaan, zestaw garnków od Lykkele. Twórz wyjątkowe smaki z naszym zestawem garnków. **Zanim użyjesz garnków, dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi. Zachowaj ją na przyszłość.**

Spis treści

01. Informacje o bezpieczeństwie
02. Przed pierwszym użyciem
03. Konserwacja oraz czyszczenie
04. Gwarancja i wsparcie techniczne
05. Ochrona środowiska i zgodność z przepisami

01. Informacje o bezpieczeństwie

- Istnieje ryzyko oparzenia. Uchwyty mogą się nagrzewać. Zawsze korzystaj z rękawic kuchennych.
- Nie rozgrzewaj pustych naczyń.
- Nie pozostawiaj naczyń w trakcie użytkowania bez nadzoru.
- Nie pozostawiaj dzieci samych w pobliżu naczyń, kiedy są one używane lub gorące.
- Gorące naczynia odstawiaj na powierzchnie odporne na ciepło.
- Przed użyciem zwróć szczególną uwagę na dno naczynia, które zawsze powinno być czyste, sprawdź czy na płycie grzewczej nie znajduje się: cukier, sól, itp. Zabrudzenia mogą spowodować zarysowanie naczyń i płyty grzewczej.
- Stal nierdzewna może wchodzić w reakcję z cząsteczkami soli, które mogą doprowadzić do powstawania białych lub czarnych nalotów na dnie naczynia, dlatego wysypuj ją podczas wrzenia wody.
- Upewnij się, że średnica dna naczynia odpowiada średnicy źródła ciepła.
- Nie wkładaj naczyń kuchennych ze stali nierdzewnej do kuchenki mikrofalowej ani nie używaj ich nad ogniskiem.
- Nie podgrzewaj tłuszczu lub oleju do tego stopnia, że pali się, dymi lub robi się ciemny.
- Nigdy nie wystawiaj gorącego naczynia na działanie zimnej wody lub innego płynu. Jeśli naczynie się przegrzeje, pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej przed zdjęciem z płyty. Gwałtowne schłodzenie szklanych pokrywek może skutkować ich uszkodzeniem.
- Nie pozostawiaj w naczyniu potraw o odczynie kwasowym, gdyż może on uszkodzić powierzchnię.
- Unikaj umieszczania szklanej pokrywy nad lub w pobliżu źródła ciepła, ponieważ spowoduje to uszkodzenie jej odporności na stłuczenie i łatwe pęknięcie.
- Używaj tylko drewnianych, plastikowych lub silikonowych przyborów kuchennych, które nie będą narażać powłoki naczyń na zarysowania.

02. Przed pierwszym użyciem

- Wyjmij naczynia z oryginalnego opakowania.
- Starannie umyj naczynia pod bieżącą wodą używając do tego ogólnie dostępnych kuchennych detergentów oraz miękkich gąbek lub myjek.
- Słucz dokładnie.
- Wytrzyj dokładnie aby powierzchnia była pozbawiona resztek wody.

03. Konserwacja oraz czyszczenie

- Nie myj naczyń w zmywarce. Zalecamy ręczne mycie garnków.
- Do czyszczenia naczyń ze stali nie wolno używać wybielaczy ani amoniaku, druciaka, ostrych przedmiotów - ponieważ na powierzchni metalu mogą zostać związki węgla i metalu, które mogą spowodować korozję.
- Do czyszczenia należy używać tylko myjki lub gąbki i detergentów przeznaczonych do mycia naczyń.
- Przypalone resztki pokarmu, należy zalać wrzątkiem i pozostawić na 20 minut, naczynie trzeba wypełnić wodą do 1/3 objętości, dodać odrobinę płynu do naczyń, podgrzać roztwór prawie do momentu zagotowania, potem zmniejszyć znacznie dopływ ciepła i pozostawić jeszcze na 3-5 minut na palniku.
- Na dnie garnków mogą pojawić się białe lub czarne przebarwienia na skutek kontaktu z solą, twardą wodą oraz zbyt dużą zawartością żelaza w wodzie. Nalot można usunąć przecierając lekko gąbką nasączoną kwasem cytrynowym, następnie spłukać i wytrzeć do sucha. Powstałe przebarwienia nie są wadą produktu i nie przeszkadzają w normalnym użytkowaniu.
- W naczyniach stali nierdzewnej z czasem mogą pojawić się tęcze odbarwienia. To naturalne zjawisko, które może wynikać z przegrzania. Nie sygnalizuje ono problemu z produktami do gotowania. Przebarwienia powinny zniknąć po użyciu zwykłych środków do mycia naczyń lub przy pomocy gąbek do czyszczenia stali nierdzewnej. Każdorazowo przepłukujemy garnki przygotowaną wodą oraz wycieramy do sucha.

04. Gwarancja i wsparcie techniczne

Twój produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją producenta. Więcej informacji znajdziesz na stronie internetowej <https://www.lykkele.pl>. Jeśli chcesz uzyskać wsparcie dotyczące używania produktu – skontaktuj się z nami pod adresem kontakt@lykkele.pl. Producent: al.to sp. z o.o., ul. Bojemskiego 25, 42-202 Częstochowa, Polska.

05. Ochrona środowiska i zgodność z przepisami



Aby zapewnić wysoki poziom bezpieczeństwa żywności, wszystkie materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą być zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością po wprowadzeniu na rynek europejski.



Dehaan

Töpfe Set

Das ist Dehaan, ein Topfset von Lykkele. Kreieren Sie einzigartige Geschmackserlebnisse mit unserem Topfset.
Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Töpfe benutzen. Bewahren Sie diese für die Zukunft griffbereit auf.

Inhaltsverzeichnis

01. Sicherheitshinweise
02. Vor dem ersten Gebrauch
03. Pflege und Reinigung
04. Garantie und technischer Support
05. Umweltschutz und Einhaltung von Vorschriften

01. Sicherheitshinweise

- Es besteht Verbrennungsgefahr. Die Griffe können heiß werden. Benutzen Sie immer Küchenhandschuhe.
- Erwärmen Sie keine leeren Gefäße.
- Lassen Sie das Geschirr während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht allein in der Nähe von Kochgeschirr, wenn es in Gebrauch oder heiß ist.
- Stellen Sie heißes Geschirr auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Achten Sie vor dem Gebrauch besonders auf den Boden des Topfes, der immer sauber sein sollte, und überprüfen Sie das Kochfeld auf Zucker, Salz, usw. Schmutz kann das Kochgeschirr und das Kochfeld zerkratzen.
- Edelstahl kann mit Salzpartikeln reagieren, was zu weißem oder schwarzem Anlaufen auf dem Topfboden führen kann, also gießen Sie es ein, während das Wasser kocht.
- Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Gefäßbodens mit dem Durchmesser der Wärmequelle übereinstimmt.
- Kochgeschirr aus rostfreiem Stahl darf nicht in der Mikrowelle oder über einem Lagerfeuer verwendet werden.
- Erhitzen Sie das Fett oder Öl nicht so weit, dass es brennt, raucht oder sich dunkel verfärbt.
- Setzen Sie ein heißes Gefäß niemals kaltem Wasser oder einer anderen Flüssigkeit aus. Wenn das Geschirr überhitzt ist, lassen Sie es auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie es vom Herd nehmen. Schnelles Abkühlen von Glasdeckeln kann zu Schäden führen.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel in der Schale, da sie die Oberfläche beschädigen können.
- Vermeiden Sie es, die Glasabdeckung über oder in der Nähe einer Wärmequelle zu platzieren, da dies ihre Bruchsicherheit beeinträchtigt und sie leicht zerbrechen kann.
- Verwenden Sie nur Utensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon, die die Beschichtung des Kochgeschirrs nicht zerkratzen können.

02. Vor dem ersten Gebrauch

- Nehmen Sie das Geschirr aus der Originalverpackung heraus.
- Spülen Sie das Geschirr vorsichtig unter fließendem Wasser mit handelsüblichen Küchenreinigern und weichen Schwämmen oder Schrubbern ab.
- Spülen Sie es genau aus.
- Wischen Sie gründlich nach, damit die Oberfläche frei von Wasserresten ist.

03. Pflege und Reinigung

- Spülen Sie das Geschirr nicht in der Spülmaschine. Wir empfehlen, die Töpfe mit der Hand zu waschen.
- Verwenden Sie keine Bleichmittel oder Ammoniak, keine Drahtbürste und keine scharfen Gegenstände zum Reinigen von Stahlkochgeschirr, da Kohlenstoff und Metallverbindungen auf der Oberfläche des Metalls zurückbleiben und Korrosion verursachen können.
- Verwenden Sie zum Reinigen nur einen Waschlappen oder Schwamm und für das Geschirrspülen bestimmte Reinigungsmittel.
- Verbrannte Speisereste mit kochendem Wasser übergießen und 20 Minuten einwirken lassen, das Gefäß zu einem Drittel mit Wasser füllen, etwas Spülmittel zugeben, die Lösung fast bis zum Siedepunkt erhitzen, dann die Wärmezufuhr stark reduzieren und weitere 3-5 Minuten auf dem Brenner lassen.
- Auf dem Boden der Töpfe können weiße oder schwarze Verfärbungen auftreten, wenn sie Salz, hartem Wasser oder zu viel Eisen im Wasser ausgesetzt sind. Die Ablagerungen lassen sich durch leichtes Abwischen mit einem in Zitronensäure getränkten Schwamm entfernen, dann abspülen und trocken wischen. Die daraus resultierende Verfärbung ist kein Produktfehler und beeinträchtigt den normalen Gebrauch nicht.
- Bei Edelstahlgeschirr können mit der Zeit regenbogenfarbene Verfärbungen auftreten. Dies ist ein natürliches Phänomen, das durch Überhitzung entstehen kann. Dies ist kein Zeichen für ein Problem mit den Kochprodukten. Die Verfärbung sollte nach der Verwendung normaler Spülmittel oder von Edelstahl-Reinigungsschwämmen verschwinden. Jedes Mal spülen wir die Töpfe mit abgekochtem Wasser aus und wischen sie trocken.

04. Garantie und technischer Support

Auf Ihr Produkt erhalten Sie eine 24-monatige Herstellergarantie. Weitere Informationen finden Sie auf der Website <https://www.lykkele.pl>. Wenn Sie Unterstützung bei der Verwendung des Produktes wünschen - kontaktieren Sie uns unter kontakt@lykkele.pl. Hersteller: al.to sp. z o.o., ul. Bojemskiego 25, 42-202 Częstochowa, Polen.

05. Umweltschutz und Einhaltung von Vorschriften



Um ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, müssen alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wenn sie auf den europäischen Markt gebracht werden, entsprechen.



Dehaan

Set de Casseroles

Voici Berg - le pistolet de massage créé pour soulager les tensions musculaires et restaurer l'équilibre naturel de votre organisme. Découvrez comment l'utiliser. **Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel d'instruction. Veuillez le conserver pour pouvoir le consulter à l'avenir.**

Sommaire

01. Consignes de sécurité
02. Avant la première utilisation
03. Entretien et nettoyage
04. Garantie et assistance technique
05. Protection de l'environnement et conformité

01. Consignes de sécurité

- Il y a un risque de brûlures. Les poignées peuvent chauffer. Utilisez toujours des gants de cuisine.
- Ne chauffez jamais les récipients de cuisson lorsqu'ils sont vides.
- Ne laissez pas les récipients sans surveillance pendant leur utilisation.
- Ne laissez pas les enfants seuls près des récipients lorsque vous les utilisez ou qu'ils sont brûlants.
- Posez les récipients brûlants sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Avant utilisation, portez une attention particulière au fond du faitout, qui doit toujours être propre, et vérifiez que la table de cuisson est exempte de sucre, de sel, etc. Les impuretés peuvent rayer les récipients ou la table de cuisson.
- L'acier inoxydable peut réagir avec les particules de sel et entraîner une tennissure blanche ou noire au fond du récipient, c'est pourquoi il convient d'attendre que l'eau entre en ébullition pour y ajouter du sel.
- Veillez à ce que le diamètre du fond du récipient corresponde au diamètre de la source de chaleur.
- Ne mettez pas les ustensiles de cuisine en acier inoxydable au micro-ondes et ne les utilisez pas sur un feu de camp.
- Ne chauffez pas la graisse ou l'huile au point qu'elle brûle, fume ou devienne foncée.
- N'exposez jamais un récipient brûlant à de l'eau froide ni à aucun autre liquide. Si le récipient a surchauffé, éteignez la source de chaleur et laissez-le refroidir à la température ambiante avant de le retirer de la plaque de cuisson. Le refroidissement brutal des couvercles en verre risque de les endommager.
- Ne conservez pas d'aliments acides dans les récipients, car ils peuvent endommager la surface.
- Évitez de placer le couvercle en verre au-dessus ou à proximité d'une source de chaleur, car cela endommagerait sa résistance aux chocs et le briserait facilement.
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois, en plastique ou en silicone qui n'exposent pas le revêtement du récipient à des rayures.

02. Avant la première utilisation

- Retirez la batterie de faitouts de leur emballage d'origine.
- Lavez soigneusement la batterie à l'eau courante à l'aide de détergents de cuisine courants et d'éponges douces ou d'éponges à récurer.
- Rincez abondamment.
- Essuyez soigneusement pour que la surface soit exempte d'eau résiduelle.

03. Entretien et nettoyage

- Ne lavez pas ces récipients au lave-vaisselle. Nous recommandons de laver les faitouts à la main.
- N'utilisez pas d'eau de Javel ou d'ammoniaque, ni de brosse métallique ou d'objets pointus pour nettoyer les récipients en acier, car des composés carbonés ou métalliques peuvent rester à la surface du métal et entraîner une corrosion.
- Pour le nettoyage, utilisez uniquement une lingette ou une éponge avec un produit à vaisselle ordinaire.
- Versez de l'eau bouillante sur les résidus d'aliments brûlés et laissez reposer 20 minutes, remplissez le récipient avec de l'eau à 1/3 de sa capacité, ajoutez un peu de liquide vaisselle, chauffez cette solution presque jusqu'au point d'ébullition, puis diminuez l'apport de chaleur et laissez encore 3 à 5 minutes à la puissance minimale.
- Des décolorations blanches ou noires peuvent apparaître au fond des faitouts en raison de l'exposition au sel, à l'eau calcaire ou à une trop grande quantité de fer dans l'eau. Les ternissures peuvent être éliminées en passant une éponge légèrement imbibée d'acide citrique, puis en rinçant et en essuyant. La décoloration qui en résulte n'est pas un défaut du produit et n'interfère pas avec son utilisation normale.
- Dans les récipients en inox, une décoloration avec une diffraction arc-en-ciel peut apparaître avec le temps. Il s'agit d'un phénomène naturel qui peut résulter d'une surchauffe. Cela ne signale pas un problème avec les produits de cuisson. La décoloration devrait disparaître après l'utilisation de détergents à vaisselle normaux ou d'éponges de nettoyage pour l'acier inoxydable. Chaque fois, rincez les récipient à l'eau bouillante et séchez avec un torchon.

04. Garantie et assistance technique

Votre produit est couvert par une garantie du fabricant de 24 mois. Vous trouverez de plus amples informations sur le site web <https://www.lykkele.pl>. Si vous souhaitez obtenir de l'aide concernant l'utilisation du produit, veuillez nous contacter à l'adresse suivante kontakt@lykkele.pl. Fabricant: al.to sp. z o.o., ul. Bojemskiego 25, 42-202 Częstochowa, Pologne.

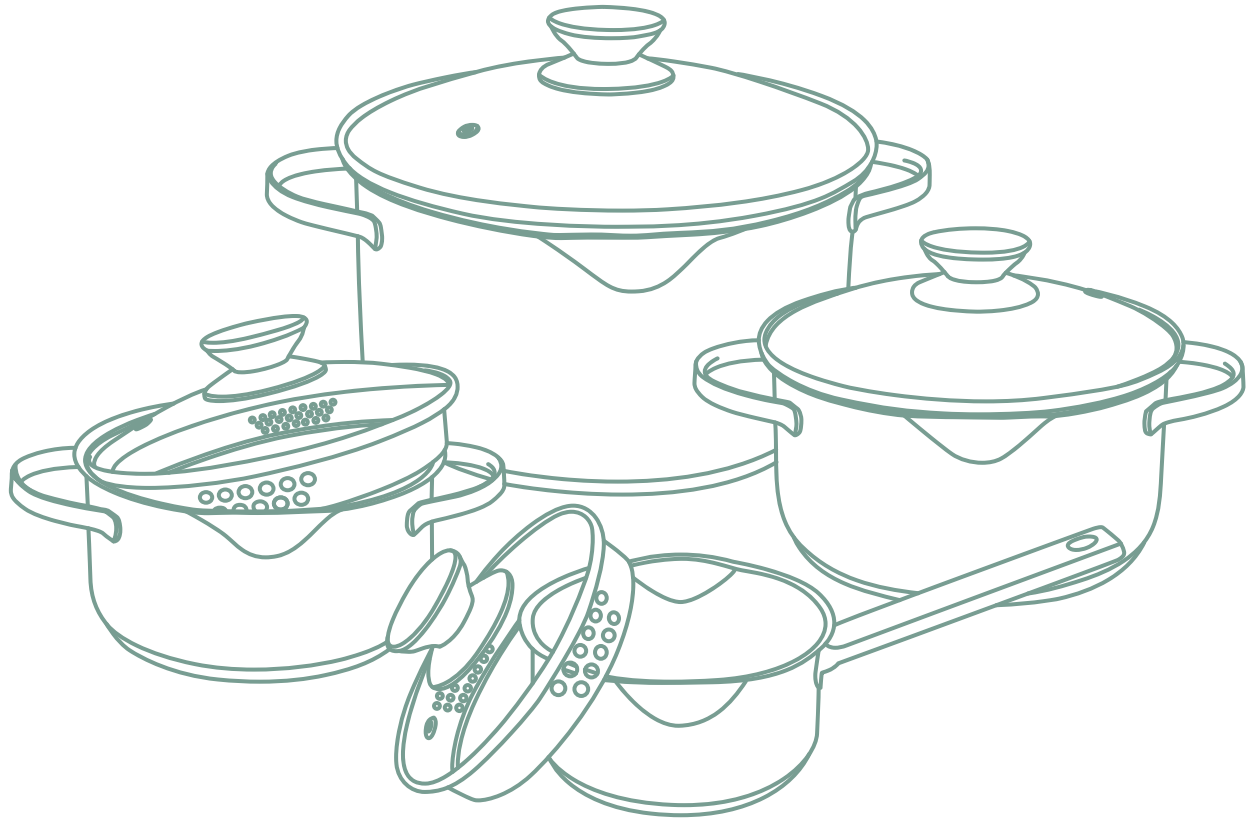
05. Protection de l'environnement et conformité



En tant que fabricant de cet appareil, nous déclarons qu'il est conforme aux exigences des directives pertinentes de l'Union européenne. Si vous avez besoin d'une copie de la déclaration de conformité, veuillez nous contacter.

Dehaan

Stainless Steel Cookware Set



LYKKELE

Find More Products www.lykkele.pl

Have a Nice Day