

# 2020M019 24方形浅汤 18cm

## STONELINE®

Eckpfanne mit Glasdeckel | Square Pan with glass lid  
Poêle carrée avec couvercle en verre | Cazuela cuadrada con tapa de cristal | Padella quadrata con coperchio in vetro



24 x 24 cm,  
Höhe ca. / Height approx. / Hauteur env. /  
Altura aprox. / Altezza ca. 6,5 cm, ~ 2,8 l

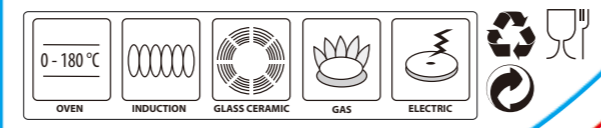
Material / Matériau / Materiale:  
Aluminium, Glas / Aluminium, glass / Aluminium,  
verre / Alluminio, cristal / Alluminio, vetro



STAY CONNECTED  
FACEBOOK @stoneline  
INSTAGRAM @stoneline



- DE** Gesund und fettfrei braten wie auf Naturstein. Robuste, harte und kratzeste Beschichtung. Für alle Herdarten geeignet, auch Induktion. Kein Anbrennen und kein Ankleben. Innen und außen leicht zu reinigen.
- EN** Healthy and non-fat frying, like on a natural hot stone. Extreme hard and tough scratch-proof coating. Suitable for all cookers, even induction cookers. Non-stick, no scorching. Easy to clean, inside and outside.
- FR** Une cuisine saine et sans graisse – comme sur une pierre naturelle. Un revêtement robuste, dur et résistant aux éraflures. Tous feux dont induction. Ne brûle pas – n'attache pas. Nettoyage super facile – intérieur et extérieur.
- ES** Freír de forma sana y sin grasa: como sobre una piedra natural. Robusto, duro y resistente a recubrimiento interior. Para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción. Antiadherente, sin pegar. Efecto de limpieza fácil.
- IT** Arrostiti senza grassi e in modo sano come su pietra naturale. Rivestimento robusto, duro e antigraffio. Per tutti i tipi di piani cottura, anche a induzione. Il cibo non si attacca e non brucia. Facile da pulire – dentro e fuori.



Designed & Distributed by WARIMEX  
Waren-Import Export Handels- GmbH  
Chiara-Ambr-Platz 1-7743 Neuried / GERMANY  
[www.stoneline.de](http://www.stoneline.de)

# 正面

**DE** Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor dem ersten Benutzen sorgfältig durch und bewahren Sie diese bitte auf! Reinigen Sie den Artikel vor dem ersten Einsatz mit einem weichen Tuch oder Schwamm, etwas Wasser und einem milden Spülmittel und kochen Sie diesen 2 - 3 mal aus. Mit einem Papierkuchentuch einige Tropfen Speiseöl auf der Beschichtung verteilen (Bei der weiteren Nutzung können Sie dann auf den Einsatz von Fett oder Öl verzichten). Vor der Reinigung das Kochgeschirr abkühlen lassen, nicht mit kaltem Wasser abschrecken. Dank Easy-Clean-Effekt genügt es das Kochgeschirr nur mit einem Tuch und heißem Wasser auszuwischen oder mit ein wenig mildem Spülmittel von Hand zu reinigen. Keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden. Regelmäßig die Schraube des Griffs prüfen und bei Bedarf nachziehen. Um eine gute Wärmeübertragung zu erhalten, das Kochgeschirr mittig auf der Herdplatte platzieren. Den Kochvorgang immer im Auge behalten. Überhitzungen, z. B. durch Leerkochen, vermeiden. Beim Kochen mit Induktionsherd verdampft die enthaltene Flüssigkeit extrem schnell. Bei der Verwendung auf Induktionskochfeldern kann es bei hoch eingestellten Temperaturstufen zu Summgeräuschen kommen, die technisch bedingt sind. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen, sondern mit einer Decke oder einem Metalldeckel, Küchenschleier und Kochtendern aus Kunststoff, Holz oder Silikon verwenden. Keine Elektrogeräte wie z. B. Mixer und Pürierstäbe im Kochgeschirr benutzen. Vor dem ersten Einsatz Kochgeschirr auf mögliche Materialrückstände, insbesondere am Boden des Kochgeschirrs überprüfen um etwaige Verkratzungen zu vermeiden. Kochgeschirr nicht auf dem Kochfeld hin und her schieben, sondern beim Versetzen immer anheben. Keine Gewährleistung durch Vernachlässigung, Einkochen von Öl + Fett auf Kochfeld und Pfannenboden / Überhitzung bzw. Leerkochen / Zerkratzen mit ungeeigneten Kochgeräten aus Metall (Messer, Gabeln, Rührgeräte oder Pürierstäbe) / Aggressive Reiniger in Spülmaschinen

**EN** Please read the instructions carefully before the first use and keep them for future reference. Before first use clean with a soft cloth or sponge, a little water and a mild washing-up liquid, and boil 2 - 3 times. Using a paper towel, spread some cooking oil on the coating (you do not have to use fat or oil the next time it is used). Let your cookware cool before attempting to clean it, never pour cold water in your hot cookware. Thanks to Easy Clean Effect, simply wipe out the cookware with a cloth and hot water or clean by hand with a small amount of a mild detergent. Never use steel wool or abrasive scouring agents. Periodically check the handle's screw and tighten when needed. In order to ensure good heat transfer, place the cookware centrally on the hotplate. Always keep a close eye on the cooking process. Avoid overheating, e. g. by boiling dry. When cooking with induction cookers, the liquid evaporates extremely fast. When used on induction hotplates, unusual humming sounds can occur due to technical reasons if the temperature steps are adjusted too high. Should fat overheat and ignite, never use water to extinguish the flames, use a blanket or a metal lid. Use only kitchen gadgets and cooking utensils made of plastic, wood or silicone. Do not use any electrical appliances such as mixers or blenders in your cookware. Check your cookware before the first use for possible material residues, especially at the bottom of the cookware in order to avoid possible scratches. Do not slide your cookware on the hob and always lift to move it. No warranty caused by: Neglect, remaining oil + fat on the hob and bottom of the pan / Overheating or boiling dry / Scratching with unsuitable cooking utensils made of metal (knives, forks, mixers or blenders) / Aggressive cleaners in dishwashers

**FR** Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement les instructions et les garder ! Avant la première utilisation, nettoyez à l'aide d'une éponge douce, de l'eau et un peu de liquide vaisselle et faire bouillir 2 à 3 fois. Étaler à l'aide d'un essuie-tout quelques gouttes d'huile sur le revêtement (vous pourrez ainsi vous passer d'huile ou de matière grasse lors de la prochaine utilisation de l'ustensile). Après cuisson et avant nettoyage, laissez refroidir la batterie de cuisine. Ne pas verser d'eau froide dessus. Grâce à l'effet Easy Clean, un nettoyage à l'éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle suffit. Ne pas utiliser de laine d'acier, de crèmes ou poudre à récurer. Vérifier régulièrement les vis des poignées et les reserrer si nécessaire. Pour une bonne répartition de la chaleur, placer votre batterie de cuisine au centre de votre plaque. Surveillez la cuisson. Éviter les surchauffes comme les cuissons à vide. Les cuissons sur plaque à induction entraînent l'évaporation rapide des liquides. Sur les plaques à induction, lors des cuissons à températures élevées et en raison des propriétés électromagnétiques, il se peut que des zones de bourdonnements inhabituels se produisent. Ceci est normal. Ne jamais éteindre une graisse qui s'enflamme avec de l'eau froide. Prendre une couverture ou un couvercle métallique. Utiliser des ustensiles de cuisine en plastique, bois ou silicone. Pas d'appareils électriques comme des mixers ou mixers plongeurs. Avant utilisation, vérifiez le fond extérieur de la batterie de cuisine pour qu'il soit exempt de toutes particules métalliques afin d'éviter tous risques de rayures. Ne pas glisser ni faire de va-et-vient sur les plaques de cuisson mais soulever pour déplacer. La garantie ne s'applique pas en cas de : Endommagement du fait de l'huile ou graisse incrustée à la cuisson et sur le fond de l'ustensile / Surchauffe ou évaporation totale du liquide / Rayures causées par des cuteloux, fourchettes, mixers ou mixeurs plongeurs / Lavage agressif en lave-vaisselle

**ES** Por favor lea detenidamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto por primera vez y guárdelas. Antes del primer uso, límpielo con un trapo suave o una esponja, algo de agua y un jabón líquido suave, así como esterilícelo unas 2 o 3 veces. Engrase con unas gotas de aceite el revestimiento usando papel de cocina (en los usos posteriores podrá prescindir del uso de grasa o aceite). Deje enfriar la batería de cocina antes de limpiarla, nunca vierta agua fría. Gracias al Easy Clean Effect basta con limpiar las baterías de cocina con un paño y agua caliente o limpiarlas a mano con un poco de jabón líquido suave. Nunca utilice productos abrasivos para su limpieza. Revise regularmente el tornillo del mango y apriételo en caso que sea necesario. Para garantizar un traspase óptimo del calor, coloque las piezas de la batería de cocina siempre bien en el centro de la placa. Siempre eche una ojeada al proceso de cocción. Evite el sobrecalentamiento que se produce al calentar las baterías de cocina vacías. La cocina de inducción implica una evaporación rápida de los líquidos. Si usa una cocina de inducción, se pueden generar extraños ruidos de vibración por razones técnicas si la temperatura ha sido ajustada demasiado alta. Nunca apague la grasa si está ardiendo con agua sino con una manta o una tapa de metal. Utilice herramientas y utensilios de cocina de plástico, de madera o de silicona. No utilice ningún aparato eléctrico, como p. ej. batidoras, en la batería de cocina. Antes de utilizarlo por primera vez compruebe que el producto no tenga restos de material, sobre todo en el fondo del mismo, para evitar arañazos. No amastre los recipientes sobre la placa: levántelos siempre que quiera moverlos. Ninguna garantía por: Falta de cuidado, por calentar aceite + grasa sobre la placa y el fondo de la sartén / Sobrecalentamiento o por cocinar en vacío / Raspaduras debido al uso de utensilios de metal inapropiado (cuchillos, tenedores, varillas agitadoras o batidoras) / Limpiedades agresivas en el lavavajillas

**IT** Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso e conservarle. Prima del primo utilizzo pulite con un panno morbido o con una spugna, un po' d'acqua e del detersivo delicato, poi fateli bollire dell'acqua per 2 - 3 volte. Quindi spalmare alcune gocce di olio commestibile sul rivestimento con un foglio di carta da cucina (Per gli usi successivi non è più necessario utilizzare del grasso o dell'olio). Prima di procedere alla pulizia, lasciar raffreddare le stoviglie e non riempire mai di acqua fredda quando sono ancora calde. Grazie all'effetto "Easy Clean" è sufficiente lavarle le stoviglie a mano con un panno e acqua calda oppure con poco detersivo neutro. Non utilizzare mai pagliette né detersivi abrasivi. Controllare regolarmente la vite del manico e, se necessario, stringerla. Per un'ottimale sfruttamento del calore, posizionare le stoviglie sempre al centro della piastra della cucina. Tenere sempre d'occhio il processo di cottura. Evitare il surriscaldamento della piastra. Se il grasso nelle stoviglie dovesse prendere fuoco, non spegnerlo mai con l'acqua. Darsi coprendolo con una coperta o con un coperchio di metallo. Utilizzare accessori e utensili da cucina in plastica, legno o silicone. Non utilizzare elettrodomestici come per esempio un mixer o un frullatore a immersione nelle stoviglie. Controllare le stoviglie prima dell'uso per assicurarsi che non vi restino alcune particelle di materiali, in particolare sul fondo delle stoviglie, per evitare che graffino la superficie. Non spostare le stoviglie trascinandole sul piano cottura, ma sollevarle sempre. Nessuna garanzia per: Danni dovuti a incuria, cottura di olio + grassi sul piano cottura e sul fondo delle stoviglie / Danni dovuti a surriscaldamento / Danni dovuti a uso di accessori e utensili da cucina di metallo (coltelli, forchette, sbattitori a trusco o frullatori a immersione) / Danni dovuti a detersivi aggressivi usati in lavastoviglie

**NL** Voordat u de pan de eerste keer gebruikt, de gebruiksaanwijzing helemaal doorlezen en bewaren. Eerst met een zachte doek of spons, een beetje water en een mild afwasmiddel reinigen, dan 2 à 3 keer water aan de kook brengen. Met een stuk keukenrol enkele druppeltjes spijsole op de bescherming verspreiden. Bij later gebruik is het toevoegen van vet of olie overbodig. Voordat de pan na gebruik schoon gemaakt wordt, de pan helemaal laten afkoelen, niet onder koud water houden. Dankzij het easy-clean-effect is het voldoende om de pan met een doek en heet water schoon te wrijven of met een beetje mild afwasmiddel met de hand schoon te maken. Geen stuwel of korrelige schuwmiddelen gebruiken. De schroeven van de greep regelmatig controleren en eventueel vastdraaien. Opdat de hitte goed geleid wordt, de pan in het midden van de kookplaat neerzetten. Het kookproces voortdurend in de gaten houden om oververhitting, bijvoorbeeld droogkoken, te vermijden. Bij het koken op een inductiekookplaat verdampt de vloeistof extreem snel. Als de pan op een inductiekookplaat verhit wordt, kunnen bij hoge temperaturen zoemgeluiden ontstaan, deze hebben een technische oorzaak. Brandend vet nooit met water blussen, maar met een deken of een metaal deksel. Alleen keukengerie van kunststof, hout of silicone gebruiken. Geen elektrische apparaten, bijvoorbeeld mixer of staafmixer, in de pan gebruiken. Voordat u de pan de eerste keer gebruikt, controleer of er geen restjes van het fabricageproces achtergebleven zijn, vooral de bodem goed controleren om krassen te vermijden. De pan niet op de kookplaat op en neer schuiven, maar altijd optillen om deze te verplaatsen. De garantie dekt geen schade die veroorzaakt is door: Onvoldoende zorg of onderhoud, inkoken van olie + vet op de kookplaat en op de bodem van de pan / Oververhitting resp. droogkoken / Gebruik van ongeschikt metalen kookgerei dat krassen veroorzaakt (messen, vorken, mixers of staafmixers) / Gebruik van agressieve reinigingsmiddelen in de afwasmachine

**SV** Läs bruksanvisningen nogå före första användning och spara den för framtida behov. Rengör kokkärlet först med en mjuk trasa eller svamp, lite vatten och mildt diskmedel och koka upp 2 - 3 gånger. Fördela några droppar matolja på beläggningen med hushållspapper. Vid fortsatt användning kan du avstå från fet eller olja. Låt kokkärlet svalna innan du rengör det, spola inte av med kallt vatten. Tack vare easy-clean-effekten räcker det att skölja ur kokkärlet med en trasa och hett vatten eller att rengöra det för hand med lite mildt diskmedel. Använd aldrig ståluti eller sandhaltiga skummedel. Kontrollera regelbundet skruvarna på handtaget och dra åt dem vid behov. Placera kokkärlet mitt på spishällan för att säkerställa en bra värmeöverföring. Håll alltid tillagningen under uppsikt. Undvik överhettning, t.ex. genom torkkokning. Vid matlagning med induktionshäll förångas vätskan mycket snabbt. Vid högt inställda temperaturvärden kan det av tekniska skäl uppstå surrande ljud hos induktionshällen. Släck aldrig brinnande fett med vatten, utan med en filt eller genom att lägga på ett lock av metall. Använd kokhjälpmedel och köksredskap av plast, trä eller silikon. Använd inga elektriska apparater som t.ex. elvisp och stavmixer i kokkärlet. Kontrollera före första användning om det möjligen finns materialrester, särskilt på kokkärlens botten, för att undvika eventuella repor. Dra inte kokkärlet fram och tillbaka över hällen, utan lyft upp det när du flyttar det. Ingen garanti på grund av: Värstökning, skickning av olja + fett på spishäll och kärlets botten / Överhettning eller torkkokning / Skrapning med olämpliga redskap av metall (knivar, gafflar, elvisp eller stavmixer) / Aggressiva diskmedel i diskmaskiner

# 背面