

XXL Die Cast Aluminium Fish Frying Pan Lotan[®]

Item-no.: 207-022

Professional cookware **How to use the cookware**

Care

Clean the cast-iron cookware with warm water and a little detergent before using it for the first time. The still warm cookware may simply be wiped with a paper towel to clean it after use.

Use

Heat the cookware for approximately two to three minutes at the highest stove setting, then add the oil and food to be fried. The cookware's outstanding thermal conductivity and good heat-storage properties mean that the heat may be turned down to medium once the cookware has reached the desired temperature.

Instructions for use on ceramic and induction hobs*

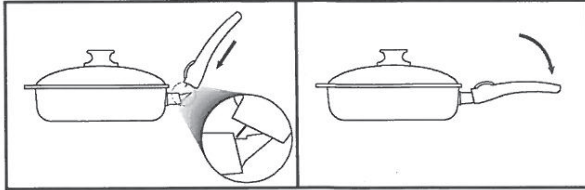
Manufacturing tolerances or dirt between the hobs and the bottom of the pans (e.g. salt crystals) may cause scratching on the cookware and hobs when pots and pans are moved by pulling and pushing over ceramic glass stove tops. No liability will be accepted for such damage. Please lift the cookware when moving it and do not push or pull it over surfaces.

* Only for I-series

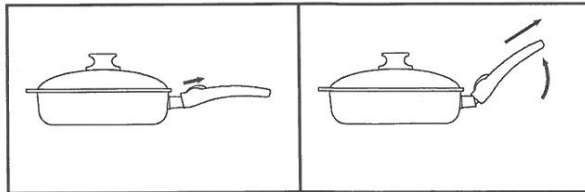
Fats and oils

Butter and margarine may be heated to 160°C; they are only suitable for dishes that require low preparation temperatures, e.g. eggs. Sunflower oil has a temperature range of between 200 and 220°C and is suitable for frying at medium temperatures. Hydrogenated vegetable fats such as Palmin® are heat-resistant up to 280°C and are suitable for searing various meat dishes.

Inserting the removable handle



Removing the removable handle



How to use the AMT aroma knob on the lid and how it works

The benefit of the aroma knob is that it allows such liquids as wine, sherry or stock to be added to the food without the need to remove the lid.

The meat will as a consequence remain tender and juicy and cook with an unmistakable flavour.

Pour the desired amount of liquid into the aroma knob. The liquid will – depending on its consistency – drip continuously into the pan to enhance the fried food's aroma.

Poêle à poissons XXL en fonte d'aluminium Lotan[®]

Réf.: 207-022

Ustensiles de cuisine pour professionnels
Notice d'utilisation pour ustensile de cuisine

Conseils d'entretien

Nettoyez votre ustensile de cuisine Gastroguss avec de l'eau chaude et un peu de produit à laver la vaisselle. Après utilisation, vous pouvez essuyer votre ustensile encore chaud, en utilisant tout simplement du papier de cuisine.

Utilisation

Réchauffez votre ustensile de cuisine au plus haut niveau pendant 2 à 3 minutes puis mettez de l'huile et disposez l'aliment à faire frire dans la poêle. Grâce à l'excellente conductivité et à la bonne rétention de la chaleur, vous pouvez remettre la cuisinière sur un niveau moyen.

Instructions pour l'utilisation sur des plaques de cuisson à induction ou en vitrocéramique

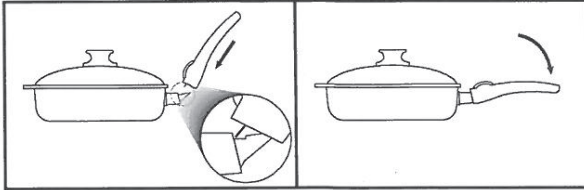
En raison de tolérances de fabrication pour les plaques de cuisson en vitrocéramique ou encore à cause des salissures entre la plaque de cuisson et le fond de la poêle (par ex. cristaux de sels) des rayures peuvent se produire sur l'ustensile ou sur la plaque de cuisson. Nous ne répondons pas de ce genre de dommage. Soulevez l'ustensile avant de le déplacer, ne le poussez pas.

* seulement pour la série I

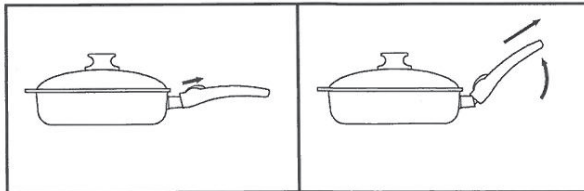
Huiles et matières grasses

Le beurre et la margarine peuvent être réchauffés jusqu'à 160°C. Ils conviennent seulement pour les plats qui peuvent être préparés à basses températures, tels que les œufs, par ex. L'huile de tournesol a une plage de températures de 200 à 220 °C et convient pour faire revenir à feu moyen. Les graisses et huiles végétales durcies telles que par exemple Palmin® résistent à des températures jusqu'à 280°C et peuvent être utilisées pour faire revenir à feu vif différents plats de viande.

Insérer le manche amovible



Retirez le manche amovible



Fonctionnement et utilisation du bouton de couvercle aromatique AMT

L'avantage d'un bouton aromatique est qu'un tel bouton permet d'ajouter des liquides tels que du vin, du Sherry ou du bouillon sur l'aliment à cuire sans devoir enlever le couvercle.

La viande reste tendre et juteuse, elle conserve un goût incomparable.

La quantité de liquide souhaitée est versée dans le bouton aromatique. Celui-ci laisse tomber des gouttes continuellement à l'intérieur de la poêle selon la consistance du liquide et donne l'arôme recherché à l'aliment à cuire.

XXL-vispan van gegoten aluminium, met Lotan[®]-coating

nr. 207-022

Pannen voor profs **Gebruiksaanwijzing voor pannen**

Onderhoud

Reinig voor het eerste gebruik uw Gastroguss-pannen met warm water en wat afwasmiddel. Na het gebruik kunt u de nog warme pannen voor het reinigen gewoon met keukenpapier uitvegen.

Gebruik

Verwarm de pannen ca. 2-3 minuten op hoog vuur en voeg dan olie en braadgoed toe. Dankzij het hoge warmtegeleidingsvermogen en de goede warmteopslag kunt u het vuur tot een gemiddeld niveau verlagen.

Informatie voor gebruik op keramische en inductiekookplaten*

Door productietoleranties bij keramische kookplaten of vervuilingen tussen kookplaat en panbodem (zoals zoutkristallen) kunnen bij het verplaatsen van pannen krassen op de pannen en op de kookplaat ontstaan. Voor dergelijke schade wordt geen aansprakelijkheid geaccepteerd. Til de pannen op voordat u ze verplaatst en verschuif ze niet.

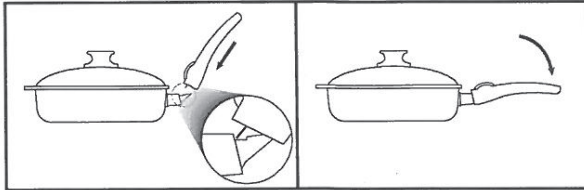
* alleen bij I-serie

Vetten en oliën

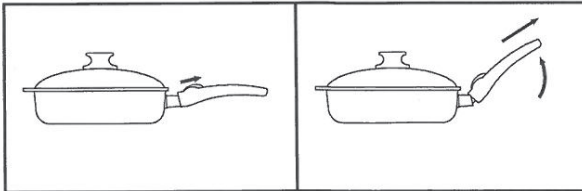
Boter en margarine kunnen tot 160 °C worden verwarmd en zijn alleen voor gerechten geschikt die op laag vuur kunnen worden bereid, zoals eieren.

Zonnebloemolie heeft een temperatuurbereik van 200-220 °C en is geschikt voor het braden op matig hoog vuur. Geharde plantaardige vetten zoals Palmin® kunnen tot 280 °C hittebestendig voor het scherp aanbraden van verschillende vleesgerechten worden gebruikt.

Plaatsen van de afneembare steel



Verwijderen van de afneembare steel



Werking en gebruik van de AMT-aromadeksel-knop

Het voordeel van een aromaknop is dat vloeistoffen zoals wijn, sherry of bouillon zonder optillen van het deksel aan het braadgoed kunnen worden toegevoegd.

Het vlees blijft mals en sappig en behoudt zijn ongeëvenaarde smaak.

De gewenste hoeveelheid vloeistof wordt in de aromaknop gegoten. De vloeistof druppelt nu permanent, afhankelijk van de consistentie, in de pan en geeft het braadgoed het gewenste aroma.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idee · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen