



ENGLISH

For correct usage, please read these instructions carefully before first use and store in a safe place for future reference.

GENERAL INFORMATION AND SAFETY WARNINGS

- Use this pan only in accordance with the instructions.
- For indoor use only.
- Keep out of reach of children.
- Do not use this pan under a grill.
- Not suitable for deep frying.
- Do not overheat an empty pan or allow all the liquid to evaporate when cooking.
- Take care of hot pans and use hand protection and a suitable heatproof trivet to protect worktops and furniture.
- Do not place the pans on a surface where they are likely to fall.
- Always place the pans on a stable, heat-proof, splash-proof surface when they contain food.
- Cease use if the handles become damaged at any point.
- Not suitable for commercial purposes.

Pan diameter: 30cm (not including handles).
Maximum working temperature: 300°C.

Pan depth: 6cm.
Materials: Stainless-steel body, aluminium base and ceramic coating.

Ceramic Coating: PFOA-Free Non-Stick Coating.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Before using the pan for the first time, wash it with soap and water.
2. Do not allow the handles to come into direct contact with flames.
3. When using on a stove top, use the correct size hob and put the lid on to reduce heat loss.
4. The pans will stay hot for several minutes even after the heat has been turned off.

FOR ALL HOB TYPES

1. This Sauté Pan is suitable for use on all hob types, including gas, electric, and induction.
2. When using an induction hob, ensure the pan is centred on the hob for even heat distribution.
3. Avoid sliding the pan on the hob surface, as this can cause scratching or damage to the hob.

CLEANING INSTRUCTIONS

- Make sure the pans have cooled down completely before washing.
- Do not use scratch pads or abrasive soaps to clean the pans.
- Although the pans can be washed in a dishwasher, we recommend that they are washed by hand to prolong the life.
- Periodically you may need to deep clean the pan to remove stains. To do this, wash as normal then sprinkle with a reasonable amount of baking soda and leave to stand for 15–20 minutes. Lightly scrub the pan in circles using a non-abrasive dish brush or pad until the stains lift away. Rinse the pan under warm water and dry with a clean towel.

SVENSKA

För korrekt användning, läs dessa instruktioner noggrant före första användning och förvara dem på ett säkert ställe för framtida referens.

ALLMÄN INFORMATION OCH SÄKERHETSVARNINGAR

- Använd denna panna endast enligt instruktionerna.
- Endast för inomhusbruk.
- Förvara utom räckhåll för barn.
- Använd inte denna panna under grill.
- Ej lämplig för fritering.
- Överhettat inte en tom panna eller låt all vätska avdunsta vid matlagning.
- Var försiktig med varma pannor och använd värmeskydd samt ett värmetåligt underlägg för att skydda bänkar och möbler.
- Placera inte pannorna på en yta där de kan falla.
- Placera alltid pannorna på en stabil, värmetålig och stänksäker yta när de innehåller mat.
- Sluta använda pannan om handtagen blir skadade.
- Ej lämplig för kommersiellt bruk.

Pannans diameter: 30 cm (exklusive handtag).
Maximal arbetstemperatur: 300°C.

Pannans djup: 6 cm.
Material: Rostfritt stål, aluminium botten och keramisk beläggning.

Keramisk beläggning: PFOA-fri non-stick beläggning.

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

1. Innan du använder pannan för första gången, tvätta den med tvål och vatten.
2. Låt inte handtagen komma i direkt kontakt med lågor.
3. Vid användning på spis, använd rätt storlek på kokplattan och sätt på locket för att minska värmeförlust.
4. Pannan förblir varm i flera minuter även efter att värmen stängts av.

FÖR ALLA HÄLLTYPER

1. Denna sautépanna är lämplig för alla typer av hällar, inklusive gas, elektrisk och induktion.
2. Vid användning på induktionshäll, se till att pannan är centrerad för jämn värmefördelning.
3. Undvik att skjuta pannan på hällens yta, eftersom detta kan orsaka repor eller skador.

RENGÖRINGSINSTRUKTIONER

- Se till att pannan är helt sval innan rengöring.
- Använd inte skurborstar eller slipande rengöringsmedel.
- Även om pannan kan diskas i diskmaskin rekommenderas handdisk för att förlänga livslängden.
- Vid behov kan pannan djup rengöras för att ta bort fläckar: tvätta som vanligt, strö över bikarbonat och låt stå i 15–20 minuter. Skrubba lätt med en icke-slipande borste tills fläckarna försvinner. Skölj med varmt vatten och torka med en ren handduk.

FRANÇAIS

Pour une utilisation correcte, veuillez lire attentivement ces instructions avant la première utilisation et les conserver en lieu sûr pour référence ultérieure.

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Utiliser cette poêle uniquement conformément aux instructions.
- Pour usage intérieur uniquement.
- Garder hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser cette poêle sous un grill.
- Ne convient pas pour la friture.
- Ne pas surchauffer une poêle vide ou laisser tout le liquide s'évaporer pendant la cuisson.
- Manipuler les poêles chaudes avec précaution et utiliser une protection pour les mains ainsi qu'un dessous-de-plat résistant à la chaleur.
- Ne pas placer les poêles sur une surface instable où elles pourraient tomber.
- Toujours placer les poêles sur une surface stable, résistante à la chaleur et aux éclaboussures lorsqu'elles contiennent des aliments.
- Cesser l'utilisation si les poignées deviennent endommagées.
- Non adapté à un usage commercial.

Diamètre de la poêle: 30 cm (sans les poignées). Profondeur: 6 cm. Température maximale d'utilisation: 300°C.
Matériaux: Corps en acier inoxydable, base en aluminium et revêtement céramique. Revêtement céramique: Revêtement antiadhésif sans PFOA.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Avant la première utilisation, laver la poêle avec de l'eau et du savon.
2. Ne pas laisser les poignées entrer en contact direct avec les flammes.
3. Sur une cuisinière, utiliser une plaque de taille adaptée et mettre le couvercle pour réduire la perte de chaleur.
4. La poêle reste chaude plusieurs minutes après l'arrêt de la source de chaleur.

POUR TOUS TYPES DE FEUX

1. Cette sauteuse est compatible avec tous les types de feux : gaz, électrique, induction.
2. Sur une plaque à induction, centrer la poêle pour une distribution homogène de la chaleur.
3. Éviter de faire glisser la poêle sur la surface de la plaque pour éviter les rayures.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

- Laisser complètement refroidir la poêle avant de la laver.
- Ne pas utiliser de tampons abrasifs ou de détergents agressifs.
- Compatible lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie.
- Pour un nettoyage en profondeur, laver normalement puis saupoudrer de bicarbonate de soude et laisser agir 15–20 minutes. Frotter légèrement avec une éponge non abrasive, rincer à l'eau chaude et sécher avec un chiffon propre.

POLSKI

Aby zapewnić prawidłowe użytkowanie, prosimy uważnie przeczytać instrukcję przed pierwszym użyciem i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu do późniejszego wglądu.

INFORMACJE OGÓLNE I OSTRZEŻENIA

- Używać patelni wyłącznie zgodnie z instrukcjami.
- Tylko do użytku wewnętrznego.
- Trzymać z dala od dzieci.
- Nie używać patelni pod grillem.
- Nie nadaje się do głębokiego smażenia.
- Nie przegrzewać pustej patelni ani nie dopuszczać do całkowitego odparowania płynu podczas gotowania.
- Zachować ostrożność przy gorących patelniach i używać ochrony na ręce oraz podkładek odpornych na ciepło.
- Nie stawiać patelni na powierzchni, z której mogą spaść.
- Zawsze umieszczać patelnię na stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni, szczególnie gdy zawierają jedzenie.
- Przestać używać, jeśli uchwyty zostaną uszkodzone.
- Nie nadaje się do zastosowań komercyjnych.

Średnica patelni: 30 cm (bez uchwyty). Głębokość: 6 cm.
Maksymalna temperatura pracy: 300°C. Materiały: Stal nierdzewna, aluminiowy spód, powłoka ceramiczna. Powłoka ceramiczna: Nieprzywierająca, bez PFOA.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Przed pierwszym użyciem umyć patelnię wodą z mydłem.
2. Nie dopuszczać do bezpośredniego kontaktu uchwyty z płomieniami.
3. Używając na kuchence, korzystać z odpowiedniego rozmiaru palnika i nakrywać pokrywką, aby zmniejszyć utratę ciepła.
4. Patelnie pozostają gorące przez kilka minut po wyłączeniu źródła ciepła.

DO WSZYSTKICH RODZAJÓW KUCHENEK

1. Patelnię typu sauté można używać na wszystkich rodzajach kuchenek: gazowych, elektrycznych, indukcyjnych.
2. Na indukcji upewnić się, że patelnia jest wycentrowana, aby zapewnić równomierne nagrzewanie.
3. Unikać przesuwania patelni po powierzchni płyty, aby zapobiec zarysowaniom.

CZYSZCZENIE

- Upewnić się, że patelnia całkowicie ostygła przed myciem.
- Nie używać druciaków ani środków ściernych.
- Można myć w zmywarce, jednak zaleca się mycie ręczne.
- Aby usunąć trudne plamy: umyć patelnię jak zwykle, posypać sodą oczyszczoną i pozostawić na 15–20 minut. Delikatnie szorować miękką szczotką, spłukać ciepłą wodą i osuszyć.

NEDERLANDS

Lees deze instructies zorgvuldig door voor het eerste gebruik en bewaar ze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

ALGEMENE INFORMATIE EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Gebruik deze pan uitsluitend volgens de instructies.
- Alleen voor gebruik binnenshuis.
- Buiten bereik van kinderen houden.
- Gebruik deze pan niet onder een grill.
- Niet geschikt voor frituren.
- Verhit een lege pan niet en laat vloeistoffen niet volledig verdampen.
- Wees voorzichtig met hete pannen en gebruik handbescherming en een hittebestendige onderzetter.
- Plaats de pan niet op een oppervlak waar hij kan vallen.
- Plaats de pannen altijd op een stabiel, hittebestendig oppervlak wanneer ze voedsel bevatten.
- Stop met gebruiken zodra de handgrepen beschadigd zijn.
- Niet geschikt voor commercieel gebruik.

Diameter pan: 30 cm (exclusief handgrepen). Diepte pan: 6 cm.
Maximale temperatuur: 300°C. Materialen: Roestvrij staal, aluminium basis, keramische coating. Keramische coating: PFOA-vrije antiaanbaklaag.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Was de pan vóór het eerste gebruik met water en zeep.
2. Laat de handgrepen niet in contact komen met open vuur.
3. Gebruik op het fornuis de juiste maat kookplaat en plaats een deksel om warmteverlies te voorkomen.
4. De pan blijft enkele minuten heet nadat de warmtebron is uitgeschakeld.

GESCHIKT VOOR ALLE KOOKPLATEN

1. Deze sautépan is geschikt voor gas-, elektrische en inductiekookplaten.
2. Centreer de pan op een inductieplaat voor gelijkmatige warmteverdeling.
3. Vermijd schuiven met de pan om krassen op de kookplaat te voorkomen.

REINIGINGSINSTRUCTIES

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuurpads.
- Hoewel de pan vaatwasmachinebestendig is, wordt handwas aanbevolen.
- Voor dieptereiniging: was normaal, strooi bakpoeder in de pan en laat 15–20 minuten staan. Licht schrobben met een niet-schurend sponsje, afspoelen met warm water en drogen.

ESPAÑOL

Para un uso correcto, lea atentamente estas instrucciones antes del primer uso y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas.

INFORMACIÓN GENERAL Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Utilice esta sartén únicamente según las instrucciones.
- Solo para uso en interiores.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No utilice esta sartén bajo el grill.
- No apta para freír en profundidad.
- No sobrecaliente la sartén vacía ni permita que se evapore todo el líquido durante la cocción.
- Tenga cuidado con las sartenes calientes y use protección para las manos y un salvamanteles resistente al calor.
- No coloque las sartenes en superficies donde puedan caerse.
- Coloque siempre las sartenes sobre una superficie estable, resistente al calor y a salpicaduras cuando contengan alimentos.
- Suspenda su uso si los mangos se dañan.
- No apta para uso comercial.

Diámetro de la sartén: 30 cm (sin asas). Profundidad: 6 cm.
Temperatura máxima de trabajo: 300°C. Materiales: Acero inoxidable, base de aluminio y recubrimiento cerámico. Revestimiento cerámico: Antiadherente sin PFOA.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes del primer uso, lave la sartén con agua y jabón.
2. No permita que los mangos entren en contacto directo con las llamas.
3. En la estufa, utilice un quemador del tamaño adecuado y coloque la tapa para reducir la pérdida de calor.
4. La sartén permanecerá caliente durante varios minutos después de apagar el fuego.

APTA PARA TODO TIPO DE COCINAS

1. Esta sartén sauté es apta para gas, electricidad e inducción.
2. En inducción, asegúrese de centrar la sartén para una distribución uniforme del calor.
3. Evite deslizar la sartén sobre la placa para impedir rayaduras.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Dejar enfriar completamente la sartén antes de lavarla.
- No usar estropajos abrasivos ni detergentes agresivos.
- Aunque puede lavarse en lavavajillas, se recomienda lavar a mano.
- Para una limpieza profunda: lave normalmente, espolvoree bicarbonato y deje reposar 15–20 minutos. Frote suavemente con un estropajo no abrasivo, enjuague con agua tibia y seque.

ITALIANO

Per un uso corretto, leggere attentamente queste istruzioni prima del primo utilizzo e conservarle in un luogo sicuro per future consultazioni.

INFORMAZIONI GENERALI E AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Utilizzare questa padella solo secondo le istruzioni.
- Solo per uso interno.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la padella sotto il grill.
- Non adatta per frittura profonda.
- Non surriscaldare la padella vuota e non lasciare evaporare completamente i liquidi.
- Fare attenzione alle padelle calde e usare protezioni per le mani e sottopentole resistenti al calore.
- Non posizionare le padelle su superfici dove potrebbero cadere.
- Posizionare sempre la padella su una superficie stabile e resistente al calore quando contiene cibo.
- Smettere di usare il prodotto se i manici risultano danneggiati.
- Non adatta all'uso commerciale.

Diametro padella: 30 cm (esclusi i manici). Profondità: 6 cm.
Temperatura massima: 300°C. Materiali: Corpo in acciaio inox, base in alluminio, rivestimento ceramico. Rivestimento ceramico: Antiaderente senza PFOA.

ISTRUZIONI D'USO

1. Prima del primo utilizzo lavare la padella con acqua e sapone.
2. Non permettere che i manici entrino in contatto diretto con le fiamme.
3. Sulla cucina, usare un bruciatore della misura corretta e mettere il coperchio per ridurre la dispersione di calore.
4. La padella rimane calda per alcuni minuti dopo lo spegnimento della fonte di calore.

PER TUTTI I TIPI DI PIANI COTTURA

1. Questa padella sauté è adatta per piani a gas, elettrici e a induzione.
2. Su piani a induzione, centrare la padella per una distribuzione uniforme del calore.
3. Evitare di far scorrere la padella sulla superficie del piano cottura per evitare graffi.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima del lavaggio.
- Non usare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano.
- Per una pulizia profonda: lavare normalmente, cospargere con bicarbonato e lasciare agire 15–20 minuti. Strofinare delicatamente con una spugna non abrasiva, risciacquare con acqua tiepida e asciugare.

DEUTSCH

Für die korrekte Verwendung lesen Sie bitte diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Referenz sicher auf.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEITSWARNHINWEISE

- Verwenden Sie diese Pfanne nur gemäß den Anweisungen.
- Nur für den Innenbereich geeignet.
- Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Diese Pfanne nicht unter dem Grill verwenden.
- Nicht für Frittieren geeignet.
- Eine leere Pfanne nicht überhitzen und keine vollständige Verdunstung von Flüssigkeiten zulassen.
- Vorsicht bei heißen Pfannen. Verwenden Sie Hitzeschutz und hitzebeständige Unterlagen.
- Pfannen nicht auf instabile Oberflächen stellen.
- Pfannen immer auf eine stabile, hitzebeständige und spritzgeschützte Oberfläche stellen, wenn sie Lebensmittel enthalten.
- Nicht weiterverwenden, wenn die Griffe beschädigt sind.
- Nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

Pfannendurchmesser: 30 cm (ohne Griffe). Tiefe: 6 cm. Maximale Temperatur: 300°C.
Materialien: Edelstahlgehäuse, Aluminiumboden, Keramikbeschichtung. Keramikbeschichtung: PFOA-freie Antihafbeschichtung.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne mit Seife und Wasser reinigen.
2. Griffe nicht in direkten Kontakt mit Flammen bringen.
3. Beim Kochen die richtige Plattengröße verwenden und den Deckel aufsetzen, um Wärmeverlust zu reduzieren.
4. Die Pfanne bleibt nach dem Ausschalten der Hitzequelle mehrere Minuten heiß.

FÜR ALLE KOCHFELDER GEEIGNET

1. Diese Sautépfanne ist für Gas-, Elektro- und Induktionskochfelder geeignet.
2. Auf einem Induktionsfeld die Pfanne zentrieren, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
3. Pfanne nicht über die Kochfläche schieben, um Kratzer zu vermeiden.

REINIGUNGSANLEITUNG

- Pfanne vollständig abkühlen lassen, bevor sie gereinigt wird.
- Keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.
- Spülmaschinengeeignet, jedoch wird Handwäsche empfohlen.
- Für eine Tiefenreinigung: normal reinigen, mit Backpulver bestreuen und 15–20 Minuten stehen lassen. Leicht mit einer nicht scheuernden Bürste schrubben, abspülen und abtrocknen.

GUARANTEE

Please do not return this product without first emailing our Customer Services at:

care@cooksprofessional.co.uk

Thank you for purchasing this product, which has been made to demanding high quality standards and is guaranteed for domestic use against manufacturing faults for a period of 5 years from the date of purchase.

This guarantee does not affect your statutory rights. If your product fails due to a defect in material or workmanship during this period, please return it to the place of purchase. Normal wear and tear is not covered under the guarantee. Any guarantee is invalid if the product has been misused or subject to neglect or an attempted repair other than by our own service centre. Due to continuous product improvement, we reserve the right to change the product specification without prior notice.

EXTENDED 10 YEAR WARRANTY

WHEN YOU BUY DIRECT FROM THE COOKS PROFESSIONAL WEBSITE YOUR FREE 10 YEAR WARRANTY IS AUTOMATICALLY APPLIED UPON PURCHASE.

If you purchased your product through a different retailer you can register your product for an extended 10-year warranty by visiting our website or scan the QR code.

www.cooksprofessional.co.uk/extended-warranty.

The product must be registered, along with your contact information, within 14 days of purchase.

For full terms and conditions please visit our website.

E-mail: care@cooksprofessional.co.uk

Please retain for future reference. Colours and contents may vary.



We'd like to know what you think!

We'd be very grateful if you can spare a few minutes to leave us a review.
Please review on the retailer website where you placed your order.

Need help?

Our friendly customer care team work Monday to Friday.
Message us at:

care@cooksprofessional.co.uk

Manufacturer

Cooks Professional Limited
Unit 1, Dolbedwyn, Newchurch,
Kington, HR5 3QQ, UK
hello@cooksprofessional.co.uk

EU Responsible Person

(EU regulatory contact for authorities only)
eucomply OÜ
Pärnu mnt 139b-14
11317 Tallinn, Estonia
hello@eucompliancepartner.com
+33 757690241

Share your purchase with us on social media and tag
[@cooksprofessional](https://www.instagram.com/cooksprofessional) to be featured!



Follow us on Instagram