

# WMF Pfannen



WMF Pfannen  
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Frying Pans  
Instructions for use and care

WMF Poêles  
Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Sartenes  
Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Padelle  
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF 煎锅  
操作和保养指南



Electro



Glass-  
ceramic



Gas



Induction

## WMF Pfannen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein langlebiges Qualitätsprodukt mit hohem Gebrauchsnutzen von WMF entschieden. Dafür sorgen sowohl die hochwertigen Materialien, die erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen, als auch das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität.

### Qualitätsmerkmale

Pfanne ist nicht gleich Pfanne. Jede hat Ihre besonderen Stärken. Deshalb gehören mindestens zwei Pfannenarten in jeden Haushalt: Eine Cromargan® Pfanne und eine Pfanne mit Antihaftversiegelung. WMF Pfannen gibt es mit zwei verschiedenen Antihaftversiegelungen.

### Die Vorteile der WMF Pfannen auf einen Blick:

Cromargan® Pfanne	PTFE-Antihaftversiegelung z.B. PermaDur	Keramische Antihaftversiegelung z. B. CeraDur, Duraquarz®
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hält hohe Belastungen wie starke Hitze beim Anbraten und Temperaturschocks beim Ablöschen sehr gut stand</li> <li>• Sehr gute Wärmespeicherung durch den TransTherm®-Allherdboden</li> <li>• Spülmaschinen- und backofenfest (Einschränkung bei Kunststoffgriffen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Anhaften empfindlicher Speisen</li> <li>• Sehr gut geeignet für fettarmes Braten</li> <li>• Sehr guter Antihafteffekt</li> <li>• Sehr langlebig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Anhaften empfindlicher Speisen</li> <li>• Sehr gut geeignet für fettarmes Braten</li> <li>• Extrem hitzebeständig</li> </ul>

### Hinweise vor der Verwendung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, heiß spülen und gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe braten.
- Besonders beim wasserarmen Garen und fettarmen Braten mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Nur Pfannen und Deckel ohne Kunststoffteile sind auch für die Backröhre geeignet. Bitte benutzen Sie Topflappen, da die Griffe im Backofen heiß werden können.
- Pfannen aus Mehrschichtmaterial sorgen für eine sehr schnelle und gleichmäßige Hitzeverteilung. Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe braten. Mehrschichtmaterial erhitzt sich sehr schnell und gleichmäßig bis zum Rand. Benutzen Sie grundsätzlich Topflappen und Ofenhandschuhe. Bei ständiger Überhitzung können sich bleibende Verfärbungen am Material bilden. Diese sind rein optischer Natur und haben keinen Einfluss auf die Kocheigenschaften.

- Wenn die Pfanne nur auf der Bratfläche antihaftversiegelt ist, achten Sie bei mehl- und eierhaltigen Speisen darauf, dass diese sich nur auf dem Pfannenboden verteilen. Am Rand können Sie leicht haften bleiben.

### Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mittlerer oder schwacher Temperatur.
- Pfanne niemals längere Zeit ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle kommen.
- Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett.
- Lassen Sie die heiße Pfanne nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Wenn sich der Kunststoffgriff Ihrer Pfanne gelockert hat, erst die Schraube am Griff

mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nachziehen. Vorher darf die Pfanne nicht mehr verwendet werden.

### Speziell für antihaftversiegelte Pfannen

- Überhitzung kann die Antihaftversiegelung beschädigen. Die Pfanne daher nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Küche gründlich lüften.
- Die Pfanne möglichst bald nach Gebrauch reinigen. Zur schonenden Pflege empfehlen wir, die Pfanne mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem milden Pflegemittel von Hand zu spülen.
- Die Antihaftversiegelung nach der Reinigung leicht mit Speiseöl oder Speisefett einfetten.
- Bitte verwenden Sie zum Hantieren in der Pfanne Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren können einen Einfluss auf die Antihafteigenschaft der Oberfläche haben. Sie bewirken keinen Garantieanspruch.
- Vermeiden Sie kräftiges Abklopfen von harten, scharfkantigen und metallischen Küchenutensilien am Schüttrand. Dies kann zur Beschädigung führen.

### Temperaturvorgaben für die Verwendung im Backofen

- Die maximale Hitzezufuhr hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (Griffe, Deckel oder Topf).
- Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion des Backofens.

### Hitzebeständigkeit

Griffe (Deckel und Körper)	
aus Kunststoff	70°C
aus Edelstahl mit integriertem Kunststoff	130°C
aus Edelstahl	250°C
Deckel	
aus Glas mit Edelstahleinfassung	180°C
aus Edelstahl mit Silikon	200°C
aus Edelstahl oder Vollglasdeckel ohne Edelstahleinfassung	250°C
Antihaftversiegelung	

Keramische Antihaftversiegelung (im Gebrauch auf Kochfeld)	400°C
Duraquarz® Antihaftversiegelung (im Gebrauch auf Kochfeld)	400°C
PTFE-Antihaftversiegelung (im Gebrauch auf Kochfeld)	260°C

### Hinweise für die Spülmaschine

Da moderne Kompaktpförmittel in der Spülmaschine die Antihaftversiegelung angreifen und beschädigen können, empfiehlt WMF bei antihaftversiegelten Pfannen Handspölung. Ausschließlich Pfannen ohne Antihaftversiegelung können in der Spülmaschine gereinigt werden. Dabei gilt es Folgendes zu beachten:

- Nur Markenspölmittel verwenden. Vorratsbehälter für Speziälsalz und Klarspölmittel immer rechtzeitig auffüllen. Es darf kein Salz in den Innenraum der Spülmaschine gelangen. Eine Salzkonzentration kann Korrosion auslösen. Wir empfehlen deshalb, nach Auffüllen der Salzbehälter einen Zwischenspölgang mit leerer Maschine durchzuführen.
- In der Spülmaschine kann durch andere Ge-

genstände Fremdrost auf das Kochgeschirr übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird.

- Spölmachine nach Beendigung des Spölvorgangs baldmöglichst zur Belöftung öföfen.
- Kochgeschirr möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können. Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

### Hinweise für die Zubereitung

- Stellen Sie die Temperatur nach dem Anheizen maximal auf mittlere Stufe. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu perlen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in die Pfanne. Auf diese Weise verhindern Sie ein Überhitzen der Antihaftversiegelung.
- Bei fettlosem Braten ist beim Aufheizen der Pfanne nicht zu erkennen, wie heiß die Pfanne bereits ist. Heizen Sie deshalb nur auf mittlere Temperatur auf, bevor Sie das Bratgut einlegen. So stellen Sie sicher, dass die Pfanne nicht überhitzt. Eine Überhitzung könnte zur Beschädigung der Antihaftversiegelung führen.

- Für scharfes Anbraten bei hohen Temperaturen empfehlen wir hoch erhitzbare Öle, wie z.B. Erdnussöl und Pflanzenhartfette.

#### Hitzebeständigkeit von Ölen und Bratfetten:

	Temperatur	Scharf anbraten	Sanft anbraten	Verwendung/Eignung
Native/Kalt gepresste Öle	–	–	–	Zum Verfeinern von Salaten, Suppen und Soßen. Zum Braten nicht zu empfehlen
Butter/Margarine	150°C – 170°C	–	X	Eier-/Mehlspeisen, Fisch, Paniertes
Butterschmalz	190°C – 210°C	X	X	Besonders geeignet zum Braten von Fleisch und zum Frittieren
Pflanzenöle	190°C – 220°C	X	X	Für alle Speisen, besonders für Fleischgerichte und Frittiertes
Pflanzenhartfette	190°C – 220°C	X	X	Geeignet für Fleischgerichte und Frittiertes

#### Hinweis für alle Herdarten

Pfannen von WMF gibt es für alle Herdarten und in haushaltsgerechten Größen.

#### Hinweis für Elektroherde

Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem

Pfannendurchmesser in etwa entsprechen:

Herdplatte	Pfanne
klein ø 14,5 cm	ø 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 28 cm

#### Hinweis für Induktionsherde

Ob Ihre Pfanne induktionsgeeignet ist, erkennen Sie am Herdartensymbol auf der Verpackung oder auf dem Pfannenboden.

Bitte beachten Sie: Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr.

Bodendurchmesser der Pfanne und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinen Bodendurchmessern, die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Pfannenboden nicht anspricht.

#### Hinweise für Glaskeramikkochfelder

Um ein Glaskeramikkochfeld nicht unnötig zu zerkratzen, ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Herdplatte.

Bei Glaskeramikkochfeldern mit erhobenen Dekoren können durch den Umgang mit Aluminiumpfannen Streifen und Striche in Form von Metallabrieb auf dem Kochfeld entstehen, die sich mit einfachen Mitteln wieder entfernen lassen. Sprühen Sie Ihr Kochfeld mit Backofenspray ein und lassen Sie es längere Zeit einwirken. Reiben Sie dann mit kräftigem Druck solange über Ihr Kochfeld, bis die Streifen verschwunden sind. Ihr Glaskeramikkochfeld wird dadurch nicht beschädigt.

#### Hinweis für Gasherde

Passen Sie die Gasflamme an den Durchmesser des Pfannenbodens an. Stellen Sie sicher, dass die Flammen nicht seitlich hoch schlagen.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

## WMF frying pans

Congratulations on your purchase! You have chosen a long-lasting, quality product with high functional value from WMF. This is ensured by the high-quality materials, excellent workmanship and careful quality testing as well as the sophisticated design and well thought-out functionality.

### The benefits of WMF frying pans at a glance:

Cromargan® frying pan	PTFE non-stick coating e.g. PermaDur	Non-stick ceramic coating e.g. CeraDur, Duraquarz®, Duraquarz
<ul style="list-style-type: none"> <li>Extremely resistant to stresses such as high heat when frying and thermal shocks when deglazing</li> <li>Very good heat retention thanks to the TransTherm® universal base</li> <li>Dishwasher-safe and oven-proof (restrictions apply to plastic handles)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Delicate food does not stick</li> <li>Ideal for low-fat frying</li> <li>Excellent non-stick effect</li> <li>Very durable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Delicate food does not stick</li> <li>Ideal for low-fat frying</li> <li>Extremely heat-resistant</li> </ul>

### Quality features

A frying pan is not just a frying pan! Each one has its own particular strengths. That is why every home should have at least two types of frying pan: a Cromargan® frying pan and a frying pan with a non-stick coating. WMF frying pans are available with two different non-stick coatings

### Information before use

- Prior to first use, remove any existing labels, rinse with hot water and dry well.
- Only use the highest heat setting for heating up. Then reduce the heat in good time so that the food is fried over a medium heat.
- Use low heat settings for low-water cooking and low-fat frying in particular.
- Only frying pans and lids without synthetic parts are also suitable for the oven. Please use pan holders, as the handles can become hot in the oven.
- Frying pans made from multilayer material ensure very rapid and even heat distribution. Only use the highest heat setting for heating up. Then reduce the heat in good time so that the food is fried over a medium heat. Multilayer material heats up very quickly and evenly up to the rim. You must use pan holders and oven gloves. Continual overheating can result in permanent discolouration of the material. This is purely cosmetic and does not affect the pan's cooking properties.
- If the frying pan only has a non-stick coating on the frying surface, when cooking food

containing flour or eggs make sure that the food only touches the base of the frying pan, as otherwise it may easily stick to the rim.

### Instructions for safe use and care

- You will achieve the best frying results at a medium or low temperature.
- Never heat an empty frying pan for extended periods of time and ensure that the liquid in the food being cooked never completely evaporates. Failure to follow these guidelines can cause damage to the cookware or heat source.
- Be careful with hot fat.
- Never leave hot frying pans unattended. Do not extinguish burning fat with water. Use a blanket or fire extinguisher.
- Soak stubborn food residues and gently remove them with a sponge or brush.
- Please do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- If the plastic handle of your frying pan has become loose, tighten the screw on the handle using a standard screwdriver. You must not use the frying pan again until you have tightened the screw.

### Especially for frying pans with a non-stick coating

- Overheating may damage the non-stick coating. The frying pan should therefore never be left unattended on the hob. Thoroughly ventilate the kitchen in the event of smoke.
- Clean the frying pan as soon as possible after use. For greater care, we recommend wiping the pan with a paper towel or rinsing it by hand with a mild care product.
- After cleaning, lightly rub cooking oil or fat onto the non-stick coating.
- Only use kitchen utensils made of wood or synthetic material in the frying pan. Any cutting or scratch marks can affect the non-stick property of the surface. No claim can be made for such damage under the guarantee.
- Avoid exerting force on the pouring rim with hard, sharp-edged and metal kitchen utensils, as this may result in damage.

### Temperature specifications when using in the oven

- The maximum heat supply depends on the parts with the lowest temperature resistance

(handles, lid or body).

- Never use the oven's grill function with glass lids.

### Heat resistance

Handles (lid and body)	
made of plastic	70°C
made of stainless steel with built in plastic	130°C
made of stainless steel	250°C
Lid	
made of glass with a stainless steel rim	180°C
made of stainless steel with silicone	200°C
made of stainless steel or full glass lid without stainless steel rim	250°C
Non-stick coating	
Non-stick ceramic coating (during use on the hob)	400°C
Duraquarz® non-stick coating (during use on the hob)	400°C

PTFE non-stick coating  
(during use on the hob)

260°C

### Dishwasher information

As modern compact dishwasher detergents can attack and damage non-stick coatings, WMF recommends that you wash frying pans with a non-stick coating by hand.

Only frying pans without a non-stick coating can be washed in the dishwasher. Bear the following in mind:

- Only use brand-name dishwasher detergents. Always refill the salt and rinse-aid dispensers promptly. No salt should come into contact with the inside of the dishwasher. Concentrated salt may cause corrosion. After filling the salt container, we therefore recommend that you run an intermediate rinse cycle while the machine is empty.
- Rust can be transferred to the cookware from other objects in the dishwasher. This can cause corrosion damage if it is not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as possible after the end of the rinse cycle to enable ventilation.
- Remove cookware from the machine as soon as

possible and do not leave it in damp air for longer periods, otherwise stains may appear on the surface. Dry the cookware well before storing it.

### Preparation instructions

- After heating up the frying pan, set the temperature to no higher than a medium setting. Reduce the heat when the fat begins to bubble slightly. Then place the food to be fried into the frying pan. This prevents the non-stick coating from overheating.
- For fat-free frying, it is not possible to tell how hot the frying pan already is when it is heated up. Therefore, only heat up to a medium temperature before placing food in the pan. This prevents the frying pan from overheating. Overheating could damage the non-stick coating.
- When flash-frying at high temperatures, we recommend using heat-resistant oils such as groundnut oil and hard vegetable fats.

### Information for all kinds of hob

WMF manufacture frying pans for all kinds of hob and in sizes that are suitable for domestic use.

### Heat resistance of oils and frying fats:

	Temperature	Flash frying	Gentle frying	Use/suitability
Native/cold pressed oils	–	–	–	For refining salads, soups and sauces. Not recommended for frying
Butter/margarine	150°C – 170°C	–	X	Eggs/pastries, fish, breaded food
clarified butter	190°C – 210°C	X	X	Highly suitable for frying meat and for deep frying
Vegetable oils	190°C – 220°C	X	X	For all foods, especially meat dishes and deep frying
Hard vegetable fats	190°C – 220°C	X	X	Suitable for meat dishes and deep frying

### Information for electric hobs

For more efficient energy use, the hotplate diameter on electric hobs should match with the diameter of the pan:

#### Hotplate

Small ø 14.5 cm  
Medium ø 18 cm  
Large ø 22 cm

#### Frying pan

ø 20 cm  
ø 24 cm  
ø 28 cm

### Information for induction hobs

If your frying pan is suitable for induction hobs, there is an induction hob symbol on the packaging or on the base of the frying pan.

Please note: Induction is a very rapid heat source.

Never heat an empty frying pan, as overheating the cookware can damage it. Cooking at high temperatures may produce a humming noise.

This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty.

The frying pan base diameter and the hob size must match, as otherwise, especially for smaller base diameters, it is possible that the hob (magnetic field) will not react to the frying pan base.

### Information for glass ceramic hobs

Do not pull or push the cookware across the hotplate, as this may scratch the glass ceramic hob.

For glass ceramic hobs with raised patterns, the use of aluminium frying pans can cause streaks and lines on the hob in the form of metal abrasions. These can be removed easily as follows.

Spray your hob with oven cleaner and leave it for a while to take effect. Then rub your hob using firm pressure until the streaks have disappeared.

This will not damage your glass ceramic hob.

### Information for gas hobs

Adjust the gas flame to the diameter of the pan bottom. Make sure that the flames don't flare to the side.

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35

73312 Geislingen/Steige

Germany

## Poêles WMF

Félicitations pour votre achat! Vous avez choisi un produit WMF durable, de qualité et à haute valeur fonctionnelle, grâce à des matériaux de qualité supérieure, une excellente finition et des tests de qualité minutieux, ainsi qu'un design sophistiqué et une fonctionnalité bien pensée.

### Les avantages des poêles WMF en un coup d'œil:

Poêles Cromargan®	Revêtement antiadhésif PTFE, p. ex. PermaDur	Revêtement antiadhésif en céramique, p.ex. CeraDur, Duraquarz®, Duraquarz
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extrêmement résistante aux contraintes telles que la chaleur élevée lors de la cuisson et les chocs thermiques lors du déglacage</li> <li>• Très bonne rétention de la chaleur grâce à la base universelle TransTherm®</li> <li>• Va au lave-vaisselle et au four (les restrictions s'appliquent aux poignées en plastique)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments délicats ne collent pas</li> <li>• Idéal pour cuisiner avec une faible teneur en gras</li> <li>• Excellent effet antiadhésif</li> <li>• Très résistante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments délicats ne collent pas</li> <li>• Idéal pour cuisiner avec une faible teneur en gras</li> <li>• Très résistante à la chaleur</li> </ul>

### Caractéristiques de qualité

Chaque poêle est unique! Chacune a ses spécificités. C'est pourquoi chaque foyer devrait être équipé d'au moins deux types de poêles : une poêle Cromargan® et une poêle à revêtement antiadhésif. Les poêles WMF sont disponibles avec deux revêtements antiadhésifs différents.

### Informations avant utilisation

- Avant la première utilisation, enlevez toutes les étiquettes présentes, rincez à l'eau chaude et séchez soigneusement.
- Utilisez toujours la température maximale pour préchauffer la poêle. Baissez ensuite le feu en temps voulu pour que les aliments soient cuits à une température moyenne.
- Utilisez une température basse, notamment lorsque vous cuisez en utilisant peu d'eau ou peu de matière grasse.
- Seules les poêles et les couvercles sans composants en matière plastique conviennent également à une cuisson au four. Veuillez utiliser des maniques, car les poignées peuvent devenir chaudes dans ce dernier cas.
- Les poêles dans un matériau multicouche assurent une répartition très rapide et homogène de la chaleur. Utilisez toujours la température maximale pour préchauffer la poêle. Baissez ensuite le feu en temps voulu pour que les aliments soient cuits à une température moyenne. Un matériau multicouche chauffe très rapidement et uniformément jusqu'au rebord de la poêle. Vous devez utiliser des maniques et des gants de cuisine. Une surchauffe continue peut

entraîner une décoloration définitive du matériau. Ceci est purement esthétique et n'affecte pas les propriétés de cuisson de la poêle.

- Si la poêle n'est dotée d'un revêtement antiadhésif que sur la surface de cuisson, veillez à ce que les aliments contenant de la farine ou des œufs touchent uniquement le fond de celle-ci lors de leur cuisson; ils pourraient sinon facilement adhérer à son rebord.

### Consignes d'utilisation et d'entretien

- Vous obtiendrez les meilleurs résultats de cuisson à une température moyenne ou basse.
- Ne chauffez jamais une poêle vide pendant de longues périodes de temps et assurez-vous que le liquide contenu dans les aliments cuits ne s'évapore jamais complètement. Le non-respect de ces directives peut endommager l'ustensile de cuisine ou la source de chaleur.
- Attention à la graisse chaude.
- Ne laissez jamais une poêle chaude sans surveillance. N'éteignez pas la combustion de graisse avec de l'eau. Utilisez une couverture ou un extincteur.
- Laissez tremper les résidus alimentaires tenaces et enlevez-les délicatement à l'aide



d'une éponge ou d'une brosse.

- Veuillez ne pas utiliser de la paille de fer ni des produits abrasifs.
- Si la poignée en plastique de votre poêle s'est desserrée, serrez-en la vis à l'aide d'un tourne-vis standard. Vous ne devez plus utiliser la poêle tant que vous n'avez pas resserré la vis.

### Consignes propres aux poêles à revêtement antiadhésif

- La surchauffe peut endommager le revêtement antiadhésif. La poêle ne doit donc jamais être laissée sans surveillance sur la plaque de cuisson.
- Aérez soigneusement la cuisine en cas de fumée.
- Nettoyez la poêle le plus rapidement possible après utilisation. Pour un meilleur entretien, nous vous recommandons d'essuyer la casserole avec un essuie-tout ou de la rincer à la main avec un produit d'entretien doux.
- Après le nettoyage, passez légèrement de l'huile ou de la graisse de cuisson sur le revêtement antiadhésif. N'utilisez que des ustensiles de cuisine en bois ou en matière plastique dans la poêle. Toute coupure ou éraflure peut affecter la propriété antiadhésive de la surface. Aucun droit à la garantie ne peut être revendiqué pour de tels dommages.

- Évitez d'exercer une force sur le bord du bec verseur avec des ustensiles de cuisine durs, tranchants et en métal, car cela pourrait l'endommager.

### Spécifications de température lors d'une utilisation au four

- La température maximale dépend des pièces présentant la plus faible résistance à la chaleur (poignées, couvercle ou corps).
- N'utilisez jamais la fonction gril du four avec des couvercles en verre

### Résistance à la chaleur

Poignées (couvercle et corps)	
en plastique	70°C
en acier inoxydable avec matière plastique intégrée	130°C
en acier inoxydable	250°C
Couvercle	
en verre avec bord en acier inoxydable	180°C
en acier inoxydable avec silicone	200°C
en acier inoxydable ou couvercle tout verre sans bord en acier inoxydable	250°C

### Revêtement antiadhésif

Revêtement céramique antiadhésif (pendant l'utilisation sur la plaque de cuisson)	400°C
Revêtement céramique antiadhésif (pendant l'utilisation sur la plaque de cuisson)	400°C
Revêtement antiadhésif PTFE (pendant l'utilisation sur la plaque de cuisson)	260°C

### Information relatives aux lave-vaisselles

Les détergents pour lave-vaisselle pouvant attaquer et endommager le revêtement antiadhésif, WMF recommande de laver à la main les poêles dotées de ce dernier.

Seules les poêles sans revêtement antiadhésif peuvent aller au lave-vaisselle. Veuillez noter ce qui suit :

- N'utilisez que des détergents de marque pour lave-vaisselle. Remplissez régulièrement les réservoirs de sel et de produits de rinçage. Le sel ne doit pas entrer en contact avec l'intérieur du lave-vaisselle. Le sel concentré peut causer de la corrosion. Après avoir rempli le réservoir de sel, nous vous recommandons donc d'effectuer un cycle de rinçage intermé-

diaire lorsque la machine est vide.

- De la rouille peut se déposer sur l'ustensile de cuisine depuis d'autres objets présents dans le lave-vaisselle. Ceci peut entraîner des dommages de corrosion si on ne l'enlève pas immédiatement. Ouvrez le lave-vaisselle le plus tôt possible après la fin du cycle de rinçage pour permettre la ventilation.
- Retirez les ustensiles de cuisine de la machine dès que possible et ne les laissez pas dans l'air humide pendant de longues périodes, sinon des taches pourraient apparaître sur la surface. Séchez soigneusement l'ustensile de cuisine avant de le ranger.

### Instructions de préparation

- Après avoir préchauffé la poêle, réglez la chaleur sur une température moyenne. Réduisez-la dès que la graisse commence à bouillonner légèrement. Placez ensuite les aliments à cuire dans la poêle. Ceci empêche la surchauffe du revêtement antiadhésif.
- Dans le cas d'une cuisson sans gras, il n'est pas possible de savoir à quel point la poêle a été préchauffée. Par conséquent, ne chauffez que jusqu'à une température moyenne avant de mettre les aliments dans la poêle. Ceci

empêche la surchauffe de cette dernière. La surchauffe peut endommager le revêtement antiadhésif.

- En cas de cuisson rapide à haute température,

nous recommandons l'utilisation d'huiles résistantes à la chaleur comme l'huile d'arachide et les graisses végétales solides.

#### Résistance à la chaleur des huiles et des graisses de cuisson :

	Température	Cuisson rapide	Cuisson en douceur	Utilisation/adéquation
Huiles pressées à froid/naturelles	–	–	–	Pour affiner salades, soupes et sauces Non recommandé pour la cuisine
Beurre/margarine	150°C – 170°C	–	X	Œufs/pâtisseries, poisson, aliments panés
beurre clarifié	190°C – 210°C	X	X	Convient parfaitement à la cuisson de viande et à la friture
Huiles végétales	190°C – 220°C	X	X	Pour tous les aliments, en particulier les plats de viande et les fritures
Graisses végétales solides	190°C – 220°C	X	X	Convient pour les plats de viande et les fritures

#### Informations relatives à tous les types de plaques de cuisson

WMF fabrique des poêles pour tous les types de

plaques de cuisson et dans des dimensions adaptées à un usage domestique.

#### Informations relatives aux plaques de cuisson électriques

Pour une utilisation plus efficace de l'énergie, le diamètre de la plaque de cuisson électrique doit correspondre au diamètre de la poêle :

Plaque de cuisson	Poêle
Petite ø 14,5 cm	ø 20 cm
Moyenne ø 18 cm	ø 24 cm
Grande ø 22 cm	ø 28 cm

#### Informations relatives aux plaques de cuisson à induction

Un symbole de plaque à induction figure sur l'emballage ou sur le fond de la poêle dans le cas où cette dernière convient à ce type de plaques.

Veuillez noter que : L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez jamais une poêle vide, car sa surchauffe peut l'endommager. La cuisson à haute température peut produire un bourdonnement. Ce bruit se produit pour des raisons techniques et n'indique pas que votre plaque de cuisson ou votre batterie de cuisine est défectueuse.

Le diamètre du fond de la poêle et la taille de la plaque de cuisson doivent correspondre, car la plaque de cuisson (champ magnétique) peut sinon ne pas réagir au fond de la poêle, en particu-

lier pour celles dont le diamètre est petit.

#### Informations relatives aux plaques de cuisson vitrocéramiques

Ne tirez pas ou ne poussez pas les ustensiles de cuisson sur la plaque de cuisson vitrocéramique, car cela pourrait la rayer. Dans le cas des plaques de cuisson vitrocéramiques avec des motifs en relief, l'utilisation de poêles en aluminium peut provoquer des abrasions métalliques en forme de rayures et lignes. Elles peuvent être facilement enlevées comme suit. Vaporisez le nettoyant pour four sur votre plaque de cuisson et laissez-le agir pendant un certain temps. Frottez ensuite votre plaque de cuisson en exerçant une pression ferme jusqu'à ce que les stries aient disparu. Cela n'endommagera pas votre plaque vitrocéramique.

#### Instructions pour les tables à gaz

Ajustez la flamme du gaz au diamètre de la base de la casserole. Assurez-vous que les flammes ne touchent pas les côtés.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Allemagne

## Sartenes WMF

¡Enhorabuena por su compra! Usted ha elegido un producto duradero y de calidad con un alto valor funcional de WMF. Esto está garantizado por la alta calidad de los materiales, la excelente mano de obra y las cuidadosas pruebas de calidad, así como por el diseño sofisticado y la funcionalidad bien pensada.

### Las ventajas de las sartenes WMF de un vistazo:

Sartenes de Cromargan®	Revestimiento antiadherente de PTFE, p. ej., PermaDur	Revestimiento cerámico antiadherente, p. ej., CeraDur, Duraquarz®, Duraquarz
<p>Extremadamente resistente a tensiones tales como altas temperaturas al freír y choques térmicos al desglasear</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muy buena retención del calor gracias a la base universal TransTherm®</li> <li>• Apto para el lavavajillas y para el horno (las restricciones se aplican a los mangos de plástico)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La comida delicada no se pega</li> <li>• Ideal para freír con poca grasa</li> <li>• Excelente efecto antiadherente</li> <li>• Muy duraderas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La comida delicada no se pega</li> <li>• Ideal para freír con poca grasa</li> <li>• Extremadamente resistentes al calor</li> </ul>

### Características de calidad

¡Una sartén no es solo una sartén! Cada una tiene sus propias ventajas. Por eso, cada hogar debe tener al menos dos tipos de sartén: una sartén Cromargan® y una sartén con una capa antiadherente. Las sartenes WMF están disponibles con dos recubrimientos antiadherentes diferentes

### Información antes del uso

- Antes de su primer uso, retire las etiquetas existentes, enjuague con agua caliente y seque bien.
- Utilice únicamente el ajuste de calor más alto para calentarla. A continuación, reduzca el fuego a su debido tiempo para que los alimentos se frían a fuego medio.
- Use los ajustes de fuego bajo para cocinar en agua y freír con poca grasa en particular.
- Solo las sartenes y tapas sin partes sintéticas son adecuadas para el horno. Utilice soportes para bandejas, ya que las asas pueden calentarse en el horno.
- Las sartenes de material multicapa garantizan una distribución del calor muy rápida y uniforme. Utilice únicamente el ajuste de calor más alto para calentarla. A continuación, reduzca el fuego a su debido tiempo para que los alimentos se frían a fuego medio. El material multicapa se calienta de forma muy rápida y uniforme hasta el borde. Se deben usar soportes para bandejas y guantes de horno. El sobrecalentamiento continuo puede provocar una decoloración permanente del material. Esto es puramente estético y no afecta las propiedades de cocción de la sartén.
- Si la sartén solo tiene una capa antiadherente en la superficie, cuando cocine alimentos que

contengan harina o huevos, asegúrese de que la comida solo toque la base de la sartén, ya que de lo contrario puede adherirse fácilmente al borde.

### Instrucciones para un uso y cuidado seguro

- Obtendrá los mejores resultados de fritura a temperatura media o baja.
- Nunca caliente una sartén vacía durante largos períodos de tiempo y asegúrese de que el líquido de la comida que se está cocinando no se evapore por completo. El incumplimiento de estas pautas puede causar daños a los utensilios de cocina o a la fuente de calor.
- Tenga cuidado con la grasa caliente.
- Nunca deje sartenes calientes sin vigilancia. No apague la grasa quemada con agua. Use una manta o un extintor de incendios.
- Remoje los restos de alimentos difíciles y retírelos suavemente con una esponja o un cepillo.
- No utilice lana de acero ni agentes abrasivos. Si el mango de plástico de su sartén se ha aflojado, apriete el tornillo del mango con un destornillador estándar. No debe volver a utilizar la sartén hasta que haya apretado el tornillo.

### Especial para sartenes con revestimiento antiadherente.

- El sobrecalentamiento puede dañar el revestimiento antiadherente. Por tanto, la sartén nunca debe dejarse desatendida en la placa de cocción.
- En caso de humo, ventile bien la cocina.
- Limpie la sartén lo antes posible después de usarla. Para un mayor cuidado, recomendamos limpiar la sartén con papel absorbente o enjuagarla a mano con un producto de cuidado suave.
- Después de la limpieza, frote ligeramente aceite o grasa de cocina sobre la capa antiadherente.
- Utilice únicamente utensilios de cocina de madera o de material sintético en la sartén. Cualquier marca de corte o rayado puede afectar a la propiedad antiadherente de la superficie. La garantía no cubre este tipo de daños.
- Evite ejercer fuerza sobre el borde de vertido con utensilios de cocina duros, afilados y metálicos, ya que esto puede provocar daños.

### Especificaciones de temperatura cuando se usa en el horno

- El suministro máximo de calor depende de las

piezas con menor resistencia a la temperatura (mangos, tapa o cuerpo).

- Nunca utilice la función de parrilla del horno con tapas de vidrio.

#### Resistencia al calor

Asas (tapa y cuerpo)	
de plástico	70 °C
de acero inoxidable y plástico incorporado	130 °C
de acero inoxidable	250 °C
Tapa	
de vidrio con borde de acero inoxidable	180 °C
de acero inoxidable con silicona	200 °C
de acero inoxidable o con tapa de vidrio sin borde de acero inoxidable	250 °C
Revestimiento antiadherente	
Revestimiento cerámico antiadherente (durante el uso en la placa de cocción)	400 °C
Revestimiento antiadherente Duraquarz® (durante el uso en la placa de cocción)	400 °C

Recubrimiento antiadherente de PTFE (durante el uso en la placa de cocción)	260 °C
-----------------------------------------------------------------------------	--------

#### Información sobre el lavavajillas

Como los detergentes modernos y compactos para lavavajillas pueden atacar y dañar los recubrimientos antiadherentes, WMF recomienda que lave a mano las sartenes con recubrimiento antiadherente.

En el lavavajillas solo se pueden lavar sartenes sin revestimiento antiadherente. Tenga en cuenta lo siguiente:

- Use solamente detergentes de marca para lavavajillas. Rellene siempre los dispensadores de sal y enjuague rápidamente. La sal no debe entrar en contacto con el interior del lavavajillas. La sal concentrada puede causar corrosión. Después de llenar el depósito de sal, le recomendamos que realice un ciclo de enjuague intermedio mientras la máquina está vacía.
- El óxido se puede transferir a los utensilios de cocina desde otros objetos en el lavavajillas. Esto puede causar daños por corrosión si no se retira inmediatamente.
- Abra el lavavajillas tan pronto como sea posible después de finalizar el ciclo de enjuague

para permitir la ventilación.

- Retire los utensilios de cocina de la máquina tan pronto como sea posible y no los deje en aire húmedo durante períodos prolongados, de lo contrario pueden aparecer manchas en la superficie. Seque bien los utensilios de cocina antes de guardarlos.

#### Instrucciones de preparación

- Después de calentar la sartén, ajuste la temperatura a no más de un ajuste medio. Reduzca el fuego cuando la grasa comience a burbujear ligeramente. A continuación, coloque los alimentos que se van a freír en la sartén. Esto evita que el revestimiento antiadherente se sobrecaliente.
- Para freír sin grasa, no es posible saber cuán caliente está la sartén cuando está caliente. Por tanto, solo caliente a una temperatura media antes de colocar los alimentos en la sartén. Esto evita que la sartén se sobrecaliente. El sobrecalentamiento podría dañar el revestimiento antiadherente.
- Cuando se fría al instante a altas temperaturas, recomendamos utilizar aceites resistentes al calor, como el aceite de cacahuete y grasas vegetales duras.

### Resistencia al calor de aceites y grasas para freír:

	Temperatura	Freír al instante	Freír con intensidad media	Uso/adecuación
Aceites prensados nativos/fríos	–	–	–	Para refinar ensaladas sopas y salsas. No se recomienda para freír
Mantequilla/nativos/fríos	150°C – 170°C	–	X	Huevos/pastelería, pescado, alimentos empanados
Mantequilla clarificada	190°C – 210°C	X	X	Muy adecuado para freír carne y frituras
Aceites vegetales	190°C – 220°C	X	X	Para todos los alimentos, especialmente platos de carne y frituras
Grasas vegetales duras	190°C – 220°C	X	X	Apto para platos de carne y frituras

#### Information for all kinds of hob

WMF manufacture frying pans for all kinds of hob and in sizes that are suitable for domestic use.

#### Información para todo tipo de placas de cocción

WMF fabrica sartenes para todo tipo de placas de

cocción y en tamaños aptos para uso doméstico.

#### Información para placas eléctricas

Para un uso más eficiente de la energía, el diámetro de la placa calentadora de las placas eléctricas debe coincidir con el diámetro de la sartén:

#### Placa de cocción

Pequeña ø 14,5 cm

Mediana ø 18 cm

Grande ø 22 cm

#### Sartén

ø 20 cm

ø 24 cm

ø 28 cm

#### Información para placas de inducción

Si su sartén es adecuada para placas de inducción, en el envase o en la base de la sartén debe figurar un símbolo de placa de inducción.

Tenga en cuenta: La inducción es una fuente de calor muy rápida. Nunca caliente una sartén vacía, ya que el sobrecalentamiento de los utensilios de cocina puede dañarlos. Cocinar a altas temperaturas puede producir un zumbido. Este ruido se produce por razones técnicas y no indica que su placa de cocción o utensilios de cocina estén defectuosos.

El diámetro de la base de la sartén y el tamaño de la placa de cocción deben coincidir, ya que, de lo contrario, especialmente para diámetros de base más pequeños, es posible que la placa de cocción (campo magnético) no reaccione a la base de la sartén.

#### Información para placas vitrocerámicas

No tire o empuje los utensilios de cocina a través

de la placa de cocción, ya que esto podría rayar la placa vitrocerámica.

En el caso de las placas vitrocerámicas con diseños en relieve, el uso de sartenes de aluminio puede provocar rayas y líneas en la placa vitrocerámica en forma de abrasiones metálicas. Estas se pueden quitar fácilmente de la siguiente manera. Rocíe su placa con limpiador de horno y déjelo actuar durante un tiempo. A continuación, frote la placa con una presión firme hasta que las vetas desaparezcan. Esto no dañará su vitrocerámica.

#### Información para cocinas a gas

Ajuste la llama de gas para que corresponda con el diámetro de la base de la sartén. Asegúrese de que las llamas no golpeen los lados.

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35

73312 Geislingen/Steige

Alemania

## Padelle WMF

Congratulazioni per l'acquisto! Il vostro acquisto WMF è un prodotto di qualità che durerà nel tempo e dall'elevato valore funzionale. Tutto ciò è garantito dall'alta qualità dei materiali, dall'eccellente lavorazione e da accurati controlli, nonché dal design intelligente e da una voluta praticità.

### Panoramica dei vantaggi delle padelle WMF

Padella Cromargan®	Rivestimento antiaderente in PTFE, ad esempio PermaDur	Rivestimento antiaderente in ceramica, ad esempio CeraDur, Duraquarz®
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estremamente resistente alle sollecitazioni, ad esempio le elevate temperature di frittura e gli shock termici quando si deglassa il fondo di cottura</li> <li>• Ottima ritenzione di calore grazie alla base universale TransTherm®</li> <li>• Lavabile in lavastoviglie e utilizzabile in forno (restrizioni in presenza di impugnature in plastica)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I cibi delicati non si attaccano</li> <li>• Ideale per la frittura a basso contenuto di grassi</li> <li>• Ottimo potere antiaderente</li> <li>• Molto resistente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I cibi delicati non si attaccano</li> <li>• Ideale per la frittura a basso contenuto di grassi</li> <li>• Elevata resistenza al calore</li> </ul>

### Qualità

Una padella non è solo una padella! Ogni padella ha punti di forza specifici. Ecco perché in ogni casa dovrebbero esserci almeno due tipi di padelle: una padella Cromargan® e una padella con rivestimento antiaderente. Le padelle WMF sono disponibili con due diversi tipi di rivestimento antiaderente.

### Informazioni prima dell'uso

- Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali etichette, risciacquare con acqua bollente e asciugare bene.
- Per riscaldare la padella, regolare la fonte di calore sulla temperatura più elevata, quindi abbassarla per tempo in modo che la frittura avvenga a fuoco medio.
- Regolare la fonte di calore su bassa temperatura per la cottura a basso contenuto d'acqua e, in particolare, per la frittura con pochi grassi.
- È possibile usare in forno solo padelle e coperchi privi di componenti sintetici. Utilizzare le presine, poiché in forno le impugnature possono diventare bollenti.
- Le padelle in materiale multistrato garantiscono una distribuzione del calore molto rapida e uniforme. Per riscaldare la padella, regolare la fonte di calore sulla temperatura più elevata, quindi abbassarla per tempo in modo che la frittura avvenga a fuoco medio. Il materiale multistrato si riscalda in breve tempo e in modo omogeneo fino al bordo. È necessario utilizzare presine e guanti da forno. Il continuo surriscaldamento può provocare lo scolorimento permanente del materiale. Si tratta di

un aspetto puramente estetico e non influisce sulle proprietà di cottura della pentola.

- Se il rivestimento antiaderente della padella è applicato solo sul fondo, durante la cottura di cibi contenenti farina o uova occorre assicurarsi che tocchino solo la base della padella. In caso contrario, è facile che si attacchino al bordo.

### Istruzioni per l'utilizzo e la manutenzione in sicurezza

- I migliori risultati di cottura si ottengono a temperature medie o basse.
- Non scaldare mai una padella vuota per periodi prolungati e assicurarsi che la parte liquida del cibo in cottura non evapori mai completamente. Il mancato rispetto di queste indicazioni può causare danni alle pentole o alla fonte di calore.
- Fare attenzione ai grassi bollenti.
- Non lasciare mai incustodite le padelle bollenti. Non usare mai l'acqua per spegnere grassi in fiamme. Servirsi di una coperta o di un estintore.
- Ammorbidire in ammollo i resti di cibo induriti, quindi rimuoverli delicatamente con una spugna o una spazzola.

- Non utilizzare pagliette metalliche o detersivi abrasivi.
- Se l'impugnatura in plastica della padella si è allentata, serrare la vite dell'impugnatura con un normale cacciavite. Non utilizzare la padella fino a quando non è stata serrata la vite.

### Istruzioni speciali per padelle con rivestimento antiaderente

- Il surriscaldamento può danneggiare il rivestimento antiaderente. Per questo motivo, non si deve mai lasciare la padella incustodita sul piano cottura.
- In presenza di fumo, ventilare a fondo la cucina.
- Ripulire la padella appena possibile subito dopo l'uso. Per una manutenzione migliore, si consiglia di pulire la padella con un tovagliolo di carta o di detergerla a mano con un prodotto delicato.
- Dopo la pulizia, applicare un leggero strato di olio o grasso sul rivestimento antiaderente.
- Per la padella utilizzare solo utensili da cucina in legno o materiale sintetico. Eventuali tagli o graffi possono compromettere le proprietà antiaderenti della superficie. Tali danni non sono coperti dalla garanzia.
- Non esercitare forza sul bordo a versare con

utensili da cucina duri, taglienti o metallici. Diversamente si rischia di danneggiarlo.

### Specifiche di temperatura per l'uso in forno

- La temperatura massima dipende dalle parti con la più bassa resistenza al calore (impugnatura, coperchio o corpo).
- Non utilizzare mai la funzione grill del forno con i coperchi in vetro.

### Resistenza al calore

#### Impugnature (coperchio e corpo)

in plastica	70°C
in acciaio inox con inserti in plastica	130°C
in acciaio inox	250°C

#### Coperchio

in vetro con bordo in acciaio inox	180°C
in acciaio inox con silicone	200°C
in acciaio inox o con coperchio interamente in vetro senza bordo in acciaio inox	250°C

### Rivestimento antiaderente

Rivestimento ceramico antiaderente (uso sul piano cottura)	400°C
Rivestimento antiaderente Duraquarz® (uso sul piano cottura)	400°C
Rivestimento antiaderente in PTFE (uso sul piano cottura)	260°C

### Informazioni sul lavaggio in lavastoviglie

- Poiché i moderni detersivi per lavastoviglie compatti possono aggredire e danneggiare i rivestimenti antiaderenti, WMF consiglia di lavare a mano le padelle con tali rivestimenti.
- Si possono lavare in lavastoviglie solo le padelle prive di rivestimento antiaderente. Tenere presente quanto segue: utilizzare esclusivamente detersivi di marca per la lavastoviglie. Ricaricare sempre tempestivamente gli erogatori di sale e di brillantante. Il sale non deve entrare mai in contatto con l'interno della lavastoviglie. Una concentrazione elevata di sale può causare corrosione. Per questo motivo, dopo aver riempito il contenitore del sale, si consiglia di eseguire un ciclo di risciacquo intermedio con la macchina vuota;
- altri oggetti presenti nella lavastoviglie pos-

sono depositare ruggine sulle pentole. Se non rimossa immediatamente, la ruggine può causare danni da corrosione;

- aprire la lavastoviglie appena possibile al termine del ciclo di risciacquo per consentirne la ventilazione;
- togliere le pentole dalla macchina al più presto e non lasciarle esposte all'aria umida per periodi prolungati. In caso contrario la superficie potrebbe macchiarsi. Asciugare bene le pentole prima di riporle.

### Istruzioni per la preparazione

- Dopo aver riscaldato la padella, impostare la temperatura a un valore non superiore a quello medio. Abbassare la temperatura quando il grasso comincia a sfrigolare leggermente. Posizionare quindi gli alimenti da friggere nella padella. Procedendo in questo modo si evita il surriscaldamento del rivestimento antiaderente.
- Per una frittura senza grassi, non è possibile stabilire quanto sia già calda la padella quando viene riscaldata. Pertanto, prima di collocarvi il cibo, riscaldarla solo a temperatura media. Procedendo in questo modo, si evita il surriscaldamento della padella. Il surriscal-

damento può danneggiare il rivestimento antiaderente.

- Per la frittura ad alte temperature, si consiglia

l'utilizzo di oli resistenti al calore come l'olio di arachidi e i grassi vegetali solidi.

#### Resistenza al calore degli oli e dei grassi per friggere:

	Temperatura	Frittura ad alte temperature	Frittura a basse temperature	Uso/ideale per
Oli nativi/spremuti a freddo	–	–	–	Per rifinire insalate, zuppe e salse. Non raccomandato per friggere
Burro/margarina	150°C – 170°C	–	X	Uova/pasticceria, pesce, cibo impanato
Burro chiarificato	190°C – 210°C	X	X	Perfetto per friggere la carne e per la frittura profonda
Oli vegetali	190°C – 220°C	X	X	Per tutti i tipi di cibo, in particolare piatti di carne e frittura profonda
Grassi vegetali solidi	190°C – 220°C	X	X	Adatto per piatti di carne e frittura profonda

#### Informazioni per ogni tipo di piano cottura

WMF produce padelle per ogni tipo di piano cottura e in dimensioni adatte all'uso domestico.

#### Avvertenze sui piani di cottura elettrici

Per un uso più efficiente dell'energia, il diametro della piastra di cottura sui piani di cottura elettrici

dovrebbe corrispondere al diametro della padella:

Piastra di cottura	Padella
Piccola ø 14,5 cm	ø 20 cm
Media ø 18 cm	ø 24 cm
Grande ø 22 cm	ø 28 cm

#### Avvertenze sui piani di cottura a induzione

Se la padella è idonea all'uso su piani di cottura a induzione, la confezione o il fondo della padella reca il simbolo del piano di cottura a induzione.

Nota bene: l'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non scaldare mai una padella vuota, poiché il surriscaldamento può danneggiarla. La cottura ad alte temperature può generare un ronzio. Questo rumore è determinato da cause tecniche e non indica un difetto del fornello o della padella.

Il diametro della padella e del piano di cottura devono coincidere, poiché diversamente – soprattutto per i diametri ridotti – è possibile che il piano di cottura (campo magnetico) non reagisca al fondo della padella.

#### Informazioni per i piani di cottura in vetroceramica

Non spostare la pentola mentre si trova sulla

piastra, poiché il piano cottura in vetroceramica potrebbe graffiarsi. Per i piani cottura in vetroceramica con rilievi, l'uso di padelle in alluminio può causare striature e righe sul piano cottura sotto forma di abrasioni metalliche, che è possibile rimuovere facilmente procedendo come segue. Nebulizzare un detergente per forni sul piano cottura e lasciarlo agire per un po'. Quindi strofinare il piano cottura esercitando una forte pressione fino alla scomparsa delle striature. Questa operazione non danneggia il piano cottura in vetroceramica.

#### Informazioni per fornelli a gas

Ajuste la llama de gas al diámetro de la base de la sartén. Asegúrese de que las llamas no se enciendan a un lado.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germania



## WMF 平底锅

衷心感谢并恭喜您选购本产品！您选择的是一款优质耐用、具有高性能价值的 WMF 产品。高品质的材料、出色的加工工艺、精心的质量测试以及成熟的设计和齐备缜密的功能为此提供保证。

### WMF平底锅优点一览：

Cromargan® 平底锅	PTFE 防粘涂层，例如 PermaDur	陶瓷防粘涂层，例如 CeraDur, Duraquarz®, Duraquarz
<ul style="list-style-type: none"> <li>温度耐受力极佳，例如可以承受煎食物时的高温，或者承受注入液体时的急剧降温</li> <li>TransTherm® 通用型锅底具有极佳的储热性能</li> <li>完全适用于洗碗机清洗和烤箱中使用（塑料锅柄除外）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>不会粘住食品</li> <li>非常适用于低脂煎制</li> <li>极佳的防粘效果</li> <li>使用寿命长久</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>不会粘住食品</li> <li>非常适用于低脂煎制</li> <li>耐热性极好</li> </ul>

### 质量特性

平底锅不仅仅只是平底锅！任何平底锅都有其自己特殊的优点。因此，每个家庭都应至少有两种不同类型的平底锅：一只 Cromargan® 平底锅和一只带防粘涂层的平底锅。WMF 平底锅有这两种不同类型的防粘涂层

### 使用之前的信息

- 第一次使用前请去除可能存在的标签，用热水清洗并充分烘干。
- 最高加热挡只用于热锅，应及时调低挡位，在中火挡上烹煮食物。
- 特别是在少水炖煮或烹饪低脂肪食品时应选用小火挡。
- 只有不带塑料件的平底锅和锅盖也适用于烤箱。请使用垫布，因为手柄在烤箱内可能会变得很热。
- 用多层材料制成的平底锅可实现快速而均匀的热量分布。最高加热挡只用于热锅，应及时调低挡位，在中火挡上烹煮食物。多层材料的结构可实现快速和直至锅沿的均匀加热。请您务必使用垫布和烤箱手套。在长时间过热状态下，可能会导致平底锅表面变色。这纯属外观变化，不会对烹饪质量造成任何影响。
- 如果在平底锅中只有煎烤面带防粘涂层的话，请注意在烹饪面食或者含蛋的食品时，只能将其分摊在锅底。在锅边很容易造成粘锅。

### 安全操作和保养指南

- 在中火或者小火状态下可获得最佳的烹饪效果。
- 切勿长时间空烧平底锅，并注意不可完全烧干食物汤汁。如不遵守，可能导致锅具或热源损坏。
- 小心灼热油脂。
- 不要让热锅无人看管。当油脂着火时不要用水灭火。请您使用毯子或灭火器。
- 先将牢固附着的食物残渣泡软，然后用海绵或毛刷轻轻将其擦除。
- 不得使用钢丝球或含沙型去污剂。
- 如果平底锅的塑料锅柄松动，则先用家庭常用的螺丝刀重新拧紧锅柄上的螺丝。在此之前不得继续使用平底锅。

### 针对带防粘涂层的平底锅的特别提示

- 过热可能会对防粘涂层造成损坏。因此，切勿让烹饪中的平底锅放在炉灶上无人看管。厨房中出现烟雾时，请彻底通风。
- 使用之后请尽快清洗平底锅。为了爱护您的平底锅，我们建议用厨房纸巾擦抹，或者使用柔性清洗剂手动清洗。
- 清洗之后，请为防粘涂层轻轻涂抹一层食用油或者食用脂肪。

- 烹饪时请使用木制或者塑料制成的铲子或者厨具。如果出现割痕或者刮痕，可能会对表面的防粘效果造成影响。这种情况不属于保修范围。
- 请您避免用坚硬、尖锐和金属制成的厨具用力敲击锅边，否则可能对防粘涂层造成损坏。

#### 用于烤箱时的温度要求

- 最大供热量取决于耐热性最低的零部件(锅柄、锅盖或锅体)。
- 带有玻璃锅盖时切勿使用烤箱的烧烤功能。

#### 耐热性能

锅柄 (锅盖和锅体)	
塑料	70°C
不锈钢, 内嵌塑料	130°C
不锈钢	250°C
锅盖	
玻璃带不锈钢镶边	180°C
不锈钢及硅胶	200°C

不锈钢或全玻璃盖 不带不锈钢镶边	250°C
防粘涂层	
陶瓷防粘涂层 (在炉灶上使用时)	400°C
Duraquarz® 防粘涂层 (在炉灶上使用时)	400°C
PTFE 防粘涂层 (在炉灶上使用时)	260°C

#### 洗碗机使用指南

因为洗碗机中使用的新型浓缩洗涤剂可能会渗入防粘涂层表面而造成损坏，因此 WMF 建议您手工清洗防粘涂层。

只有不带防粘涂层的平底锅才可放入洗碗机中清洗。还请务必遵守以下事项：

- 仅可使用品牌洗涤剂。及时重新加满专用盐和光亮剂的储仓。不得让盐进入到洗碗机内部。高浓度盐可能造成腐蚀。因此，建议在加满盐仓后进行一次空机冲洗。
- 洗碗机中的其他物品可能会将锈蚀转移到锅具上。如不立即清除这种锈蚀，则会造成腐蚀损坏。
- 清洗结束后尽快敞开洗碗机通风。
- 尽快将锅具从洗碗机中取出，勿将其长时间

留在潮湿空气中，否则表面可能产生斑迹。将锅具彻底擦干后再存放。

#### 准备说明

- 热锅后，请将温度最高设定在中挡上。当油脂开始略微起泡沫时，即将火候调小。然后将待煎的食品入锅。这样可以避免防粘涂层过热。

#### 所有炉灶类型说明

WMF 提供适用于所有炉灶类型、大小符合家用需求的各种平底锅。

#### 煎炸油脂的耐热性能：

	温度	旺火煎制	文火煎制	应用/适用性
天然压榨/冷榨油	-	-	-	用于沙拉、汤和酱汁的精调。不推荐用于煎炸
黄油/人造黄油	150°C – 170°C	-	X	蛋/油酥点心、鱼、裹上面包屑的食品
澄清黄油	190°C – 210°C	X	X	特别适合用于煎制肉类以及油炸
植物油	190°C – 220°C	X	X	适用于所有食品，特别是肉类菜肴和油炸食品
硬质植物脂肪	190°C – 220°C	X	X	适用于肉类菜肴和油炸食品

- 针对无脂煎制，无法分辨热锅后的平底锅加热程度。因此，在将食物放入锅中之前，仅加热至中挡温度即可。这样可避免平底锅过热。过热可能会对防粘涂层造成损坏。用高温旺火煎制食品时，建议采用耐高温的食用油，例如花生油和硬植物脂肪。

### 电炉上的使用指南

使用电炉时，为了更好地充分利用能源，炉盘直径应与锅底直径大抵相符：

炉盘	平底锅
小 ø 14.5 cm	ø 20 cm
中 ø 18 cm	ø 24 cm
大 ø 22 cm	ø 28 cm

### 电磁炉上的使用指南

如果想知道您的平底锅是否适用于电磁炉，请查看外包装上或者锅底的炉灶类型图标。

请注意：电磁炉是一种加热极快的热源。不要空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏锅具。在高挡火候下烹饪可能产生蜂鸣噪音。这种噪音的产生是由于技术受限，并不表明您的灶具或锅具出现故障。

锅的底部直径与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则存在感应区（磁场）无法识别到锅底的可能性。

### 玻璃陶瓷炉上的使用指南

为了避免在玻璃陶瓷炉的表面出现不必要的刮擦，请您不要在炉面上推拉锅具。

在带凸起装饰花纹的玻璃陶瓷炉上使用铝制平底锅时，炉灶表面可能会出现金属材料刮落的

条纹痕迹，这可用简单的方法清除。您可在炉面上喷洒烤箱清洗剂，浸泡一段时间。然后用力摩擦炉面，直至痕迹消失为止。您的玻璃陶瓷炉不会因此而受损。

### 燃气灶指南

将燃气火焰调整到锅底的直径。确保火焰不向侧面蔓延。

### WMF Group GmbH

地址：Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
德国

Complaint slip | Réclamations | Cupón para reclamaciones | Tagliando di reclamo | 投诉单

Im Falle einer Reklamation bitte den Reklamationsabschnitt vollständig ausfüllen und zusammen mit dem Kaufbeleg beilegen | In case of a complaint, please complete the Complaint slip and attach it together with the proof of purchase. | En cas de réclamation, nous vous remercions de bien vouloir remplir entièrement le coupon prévu à cet effet et de le présenter avec le justificatif d'achat. | En caso de presentar una reclamación, rellene el apartado correspondiente por completo y adjúntelo con el comprobante de compra. | In caso di reclamo si prega di compilare il tagliando di reclamo in ogni sua parte e di presentarlo unitamente alla ricevuta d'acquisto. | 如要投诉，请附上填写完整的投诉单与购物凭据。

---

Name des Käufers | Purchasers name | Nom de l'acheteur | Nombre del vendedor | Nome cliente | 客戶姓名

---

Straße | Street | Rue | Calle | Via | 街道

---

Postleitzahl | Postcode | Code postal | Código postal

Codice postale | 郵政編碼

Ort | City | Lieu | Población | Luogo | 番地 - 地點

