

Cromargan®



WMF Pfannen

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10

Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Frying Pans

Cromargan®: stainless steel 18/10

Instructions for use and care

WMF Poêles

Cromargan®: acier inoxydable 18/10

Conseils d'utilisation et d'entretien

WMF Sartenes

Cromargan®: acero inoxidable 18/10

Indicaciones de manejo y cuidado

WMF Padelle

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10

Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF Koekenpannen

Cromargan® roestvrij edelstaal 18/10

Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen

5-year
guarantee

Cromargan®
18/10



TransTherm® Universal base

WMF Pfannen

Cromargan® Edelstahl Rostfrei 18/10

TransTherm®-Allherdboden

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.

Qualitätsmerkmale

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10.
- Geschmacksneutral und hygienisch.
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl ver kapselt, für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Passend für alle Pfannen: Glasdeckel aus hitzebeständigem Güteglas zum Sichtkochen.
- Haushaltsgerechte Größen.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.

Lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch bitte vollständig durch.

Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, heiß spülen und gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurück schalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar braten.
- Besonders beim wasserarm Garen und fettarm Braten mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Pfannen und Deckel ohne Kunststoffteile sind auch für die Backröhre geeignet. Bitte benutzen Sie Topflappen, da die Griffe im Backofen heiß werden können.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mittlerer oder schwacher Temperatur. Falls beim Braten höhere Temperaturen erforderlich sind, die Pfanne zuvor einige Minuten aufheizen und dann zurück schalten.
- Pfanne niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder zu Beschädigung der Heizquelle kommen.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.



- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratzt nicht 3M«).
- Keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden.
- Durch kalkhaltiges Wasser und bestimmte Speisen können Kalkflecken oder blau schillernde Verfärbungen im Innern entstehen. Bitte frühzeitig und regelmäßig entfernen, indem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen. In hartnäckigen Fällen empfehlen wir WMF Purargan®, erhältlich im WMF Fachhandel.
- Pfanne gut abgetrocknet aufbewahren.
- Wenn sich der Griff Ihrer Pfanne gelockert hat, erst die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nachziehen. Vorher darf die Pfanne nicht mehr verwendet werden.
- Kunststoffgriffe, die durch unsachgemäße Behandlung beschädigt wurden, können bei Ihrem WMF Fachhändler ausgewechselt werden.

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Spezialsalz und Klarspülmittel immer rechtzeitig auffüllen. Es darf kein Salz in den Innenraum der Spülmaschine gelangen. Eine Salzkonzentration kann Korrosion auslösen. Wir

empfehlen deshalb, nach Auffüllen der Behälter einen Zwischensspülgang mit leerer Maschine durchzuführen.

- In der Spülmaschine kann durch andere Gegenstände Fremdrost auf das Kochgeschirr übertragen werden. Dieser kann Korrosionschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird.
- Spülmaschine nach Beendigung des Spülvorgangs baldmöglichst zur Belüftung öffnen.
- 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

Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in die kalte Pfanne und erhitzen Sie es erst dann! Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittelhoch oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in die Pfanne.

Wichtig! Verwenden Sie für Ei-, Mehl- oder Kartoffelmahlzeiten nur Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und hartes Fett nur für Fleisch (ohne Panade).

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. Beim Braten von Lebensmitteln ohne Fett, ist kein Öl vorhanden, durch das man erkennen könnte, wie heiß die Pfanne ist. Heizen Sie die Pfanne daher nur auf mittlere Temperatur auf, und stellen Sie sicher, dass sie nicht überhitzt. Dies könnte die Antihaftridgesiegelung beschädigen.

Hinweis für Elektroherde

Cromargan®-Pfannen von WMF gibt es in haushaltsgerechten Größen.

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

Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe 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 des Topfes und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinen Bodendurchmessern, die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

Haftungsausschluss

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen.

Entsprechendes gilt für Ergänzungsteile und Zubehör.

Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haften wir im Übrigen nur für die Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln der gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.



Garantieerklärung

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 5 Jahren die einwandfreie Funktion unseres Produkts in Bezug auf Material und Verarbeitung. Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produkts vom WMF Fachhändler, zu dokumentieren durch einen vom Verkäufer vollständig ausgefüllten Garantieabschnitt.

Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, so werden wir die mangelhafte Pfanne kostenlos gegen eine neue austauschen. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Garantieabschnitt vorzulegen.

Selbstverständlich werden durch diese Garantieerklärung Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang zu.

Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen

entstanden sind:

- Schnitt- und Kratzspuren von rein optischer Natur
- Überhitzung
- ungeeignete und unsachgemäße Verwendung
- fehlerhafte, ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- Nicht befolgen dieser Bedienungsanlage
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen.

Der Garantieanspruch ist entweder direkt beim Garantiegeber oder bei einem autorisierten WMF Fachhändler geltend zu machen.

Garantieabschnitt

WMF Cromargan® Pfannen werden von erfahrenen Fachleuten nach modernsten Fertigungsmethoden hergestellt.

WMF leistet gemäß obenstehenden Garantiebedingungen 5 Jahre Garantie. Bei Garantieansprüchen bitten wir Sie, die Pfanne zusammen mit dem vollständig ausgefüllten Garantieabschnitt Ihrem WMF Fachhändler zur weiteren Veranlassung einzureichen.

WMF Frying Pans

Cromargan®: stainless steel 18/10

TransTherm®-universal base

Congratulations on your choice. You have selected a quality product from WMF. High grade materials, first class manufacture and meticulous quality control guarantee durability. With the fully developed design and the well thought out function, it will certainly prove its worth.

Quality characteristics

- Cromargan®: stainless steel 18/10.
- Neutral taste and hygienic.
- TransTherm®-universal base completely encapsulated with quality steel giving excellent cooking and frying results. Suitable for all types of cooker, including induction hobs.
- To fit all frying pans: Glass lid made of heat-resistant quality glass for visual cooking.
- Regular household sizes.
- If the following advice is adhered to, easy to care for and durable.

Please read following instructions for use and care thoroughly before first use.

Instructions for use

- Before first use remove any stickers, wash in hot water and dry thoroughly.
- Use the highest setting only to heat up, turn down the heat in good time and finish cooking the food at moderate heat.
- Use the lowest setting especially when cooking with little water and frying with little fat.
- Pans and lids without plastic parts are also suitable for the oven. Please use oven gloves as the handles can get hot in the oven.

Care and Safety instructions

- The best cooking results are achieved at medium or low temperatures. However, should high temperatures be necessary for frying, heat up the pan quickly for two or three minutes before reducing the heat.
- Never heat up the cookware when empty and ensure that the liquid in the food does not completely evaporate. If this is ignored the food may burn or damage the cookware, or cause damage to the hob.
- After use rinse in hot water as soon as possible.
- Soak residue food and remove with a sponge or brush. (We recommend Scotch Brite cleaning sponge "Kratzt nicht 3M").



- Please do not use steel wool or cleaning fluid containing sand.
- Hard water and certain food types can cause marks or shimmering blue discoloration on the inside. Please remove regularly and without delay, by heating up vinegar in your cookware. For obstinate stains we recommend WMF Purargan®, available in WMF retail shops.
- Store frying pans completely dry.
- If the handle of your pan becomes loose, tighten the screw on the handle using a commercially available screwdriver. Discontinue use of the pan until this has been done.
- If the plastic handles are damaged due to inappropriate use, your retailer will be pleased to supply you with replacements.

Instructions for cleaning in the dishwasher

- Use only brand name detergent. Refill the special salt and rinsing agent when low. Salt must not be spilled in the inside of the dishwasher. A concentration of salt can cause corrosion. We therefore recommend running the dishwasher empty once after filling the salt container.
- Other objects in the dishwasher can transfer rust onto the cookware, causing corrosion damage if not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as it has finished

washing to allow air to circulate.

- Take the cookware out of the dishwasher as soon as possible and do not leave it when damp for any length of time as this could cause stains.
- Store cookware completely dry.

Instructions for food preparation

When frying with fat always put the fat into the empty pan before heating it up!

Turn up the heat to medium-high or medium temperature at most. Turn down the heat when the fat begins to smoke lightly. Then lay the food to be fried into the pan.

Important! Use margarine or butter for egg, fish, flour and potato dishes. Use oil and hard fat for meat (without breading) only.

Be careful with hot fat.

Never leave a hot pan without attention.

Extinguish burning fat with a blanket or a fire extinguisher.

When frying foods without fat there is no oil to give an indication of how hot the pan is. For this reason heat up the pan to medium temperature at most and make sure that it does not overheat, as this could impair the effect of the non-stick coating.

Instructions for electric cookers

WMF Cromargan® frying pans are available in the usual household sizes.

Where electric hobs are used the diameter of the hob should correspond to the diameter of the frying pan to make better use of energy.

Hob	Frying pan
small	ø 14,5 cm
medium	ø 18 cm
large	ø 22 cm
	ø 20 cm
	ø 24 cm
	ø 28 cm

Instructions for induction hobs

Please note. Induction is a very rapid heat source. Do not heat up empty pots or pans as excessive heat can damage the cookware.

At a high setting there may be a humming sound. This occurs for technical reasons and does not indicate a fault in your cooker or cookware. The diameter of the base and the size of the hob must correspond in size otherwise where the diameter is small, the hob (magnetic field) may not react to the pan base.

Liability exclusion

We expressly point out that we are not liable for damage resulting from the following:

- inappropriate use
- unsuitable, improper or careless handling
- disregarding these instructions for use
- faulty repairs
- the use of spare parts that do not correspond to the original ones.

This also applies to additional parts and accessories.

Insofar as there is no legal requirement we are further only liable for damage resulting from intentional or grossly negligent handling by legal representatives of our company or their vicarious agents.

Terms of Guarantee

We hereby guarantee our product to function without fault for 5 years regarding material and manufacture. The guarantee period begins on the date of purchase of the product from a WMF retailer, recorded on the guarantee voucher completed fully by the salesperson.

If faults in the product occur during the period covered by the guarantee, we will exchange the faulty frying pan for a new one free of charge. This



is the only claim covered by the guarantee. Further claims are excluded from this guarantee.

The guarantee voucher must be produced to make a claim.

Your statutory rights of guarantee will of course not be affected by this clause. Within the guaranteed period you are entitled to your statutory rights of guarantee on replacement, price reduction, cancellation, and compensation according to §§ 437 ff BGB as required by law.

The guarantee does not cover damage resulting from the following:

- cuts and scratches of a purely optical nature
- overheating
- unsuitable and improper use
- faulty, unsuitable, improper or negligent handling
- disregard of these instructions for use
- faulty repairs
- the use of spare parts that do not correspond to the original ones

A guarantee claim can be made either directly to the guarantor or to an authorised WMF retailer

Guarantee Voucher

WMF frying pans made of Cromargan® are

produced by experienced specialists using the most up to date production methods.

WMF offers a 5-year guarantee according to the guarantee conditions outlined guarantee voucher to your WMF retailer for appropriate action.

WMF Poêles

Cromargan®: acier inoxydable 18/10

Fond diffuseur TransTherm® compatible tous feux

Toutes nos félicitations. Vous avez choisi un produit de qualité WMF. Des matériaux nobles, des finitions soignées et des contrôles de qualité minutieux sont les garants de la longévité des ustensiles. Le design mûr et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif.

Critères de qualité

- Cromargan®: acier inoxydable 18/10.
- Pas de goût spécifique, hygiénique.
- Fond diffuseur TransTherm®, tout enrobé d'acier inoxydable pour d'excellents résultats de cuisson. Compatible tous feux, induction comprise.
- Pour toutes les poêles: couvercle en verre haut de gamme résistant à la chaleur, pour un meilleur contrôle de la cuisson.
- Toutes les poêles disponibles dans les tailles courantes.
- Inusable et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

Avant la première utilisation, lisez consciencieusement les conseils d'utilisation et d'entretien suivants.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirer étiquettes et autocollants éventuels, rincer à l'eau chaude et essuyer convenablement.
- Utiliser un feu vif seulement pour chauffer, baisser le feu en temps voulu et faire cuire à feu moyen.
- Pour une cuisson avec peu d'eau ou peu de matière grasse, utiliser toujours un feu doux.
- Faitouts et couvercles sans accessoires plastiques sont utilisables aussi au four traditionnel. Utiliser alors des maniques, car les poignées peuvent chauffer.

Conseils pratiques d'entretien et d'utilisation en toute sécurité

- Les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus à feu bas ou moyen. Si l'on veut cependant rissoler à feu vif, préchauffer la poêle quelques minutes puis réduire le feu.
- Ne jamais chauffer la poêle vide et veiller à ce que le liquide contenu dans les aliments ne s'évapore complètement. Si l'on n'observe pas ces consignes, on risque de brûler les aliments, d'abîmer l'ustensile ou la cuisinière.
- Après usage, rincer aussitôt l'ustensile à l'eau chaude.
- Faire tremper les restes collés avant de les détacher avec précaution à l'aide d'une éponge.



ou d'une brosse. Nous conseillons les éponges ou tampons à récurer Scotch Brite 3M.

- Ne pas utiliser de lavettes en fer ou de poudres abrasives.
- L'eau calcaire ou certains aliments peuvent provoquer à l'intérieur de l'ustensile des taches ou des auréoles bleutées brillantes. Enlever régulièrement ces taches en faisant bouillir du vinaigre.
- Dans les cas tenaces, nous conseillons le produit d'entretien WMF Purargan®, disponible chez les revendeurs spécialisés WMF.
- Ne ranger la poêle qu'une fois bien essuyée
- Si la poignée de votre poêle est desserrée, resserrer seulement la vis qui se situe sur la poignée à l'aide d'un tournevis standard. La poêle ne doit pas être utilisée avant cette opération.
- Si à la suite d'une manipulation inappropriate les poignées en plastique devaient être endommagées, s'adresser à un revendeur WMF pour les pièces de rechange.

Conseils pour le lavage en lave-vaisselle

- N'utiliser que des produits de marque. Remplir régulièrement le réservoir de sel et celui de produit de rinçage. Il ne doit pas y avoir de sel dans la cuve du lave-vaisselle. Une concentration de sel peut être source de corrosion. C'est pourquoi, nous conseillons de faire tourner le

lave-vaisselle une fois à vide, après le remplissage de sel.

- Dans le lave-vaisselle, il peut arriver que de la rouille provenant d'un autre ustensile se dépose sur les ustensiles de cuisson, qui peuvent être à leur tour attaqués, si la rouille n'est pas enlevée rapidement.
- Après le programme de rinçage, ouvrir le plus tôt possible la porte du lave-vaisselle pour en laisser échapper à vapeur et l'aérer.
- Sortir les ustensiles aussitôt, ne pas les laisser humides trop longtemps, ce qui pourrait provoquer des taches.
- Ne ranger la poêle qu'une fois bien essuyée.

Conseils de cuisson

Lorsque vous faites frire avec de la graisse mettez toujours la graisse dans la poêle vide avant de la réchauffer !

Augmentez la chaleur à une température moyenne-haute ou moyenne au maximum. Réduisez la chaleur dès que la graisse commence à fumer légèrement. Placez ensuite les aliments à frire dans la poêle. Important ! Utilisez de la margarine ou du beurre pour les plats à base d'œufs, de poisson, de farine et de pommes de terre. Utilisez de l'huile et de la graisse solide pour les viandes (sans chapelle) uniquement.

Manipulez l'huile chaude avec précaution.

Ne laissez pas le poêle chaud sans surveillance. Si l'huile s'enflamme, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Utilisez une couverture ou un extincteur d'incendie.

Lorsque vous faites frire des aliments sans graisse, il n'y a pas d'huile pour donner une indication du degré de chaleur de la poêle. C'est pourquoi il est recommandé de réchauffer la poêle à une température moyenne au maximum et de s'assurer qu'elle ne surchauffe pas car cela pourrait détériorer l'effet du revêtement anti-adhésif.

Conseil pratique pour les tables de cuisson électriques

Les poèles en Cromargan® de WMF sont disponibles dans les tailles standard à usage domestique. Pour une meilleure utilisation de l'énergie, le diamètre des plaques de cuisson doit correspondre à peu près à celui des poêles.

Plaque	Poêle
petite Ø 14,5 cm	Ø 20 cm
moyenne Ø 18 cm	Ø 24 cm
grande Ø 22 cm	Ø 28 cm

Conseil pratique pour les tables à induction

Veuillez respecter la consigne suivante. L'induction est une source de chaleur extrêmement rapide. Ne chauffez pas de poêles ou casseroles sans contenu, car une surchauffe peut endommager les batteries de cuisine.

Si le feu est très fort, il peut se produire un bourdonnement. Ce bruit est d'origine technique et ne signifie en aucun cas un fonctionnement défectueux de votre table de cuisson ou de votre ustensile.

Le fond du faitout et la plaque/foyer doivent être de même diamètre, sinon la plaque (champ magnétique) pourrait ne pas réagir au faitout, surtout s'il s'agit d'un faitout de petit diamètre.

Exclusion de la garantie

Nous attirons l'attention sur le fait que nous ne sommes pas tenus de répondre des dommages causés:

- par une utilisation inappropriée
- par une manipulation inadéquate, incorrecte ou peu soignée
- par le non respect du mode d'emploi
- par des réparations effectuées de manière incompétente
- par l'utilisation de pièces de rechange non d'origine



La même clause vaut également pour les ustensiles complémentaires et les accessoires.

Sauf dans les cas prévus explicitement par la loi, nous ne répondons que des dommages causés délibérément ou par imprudence par le représentant légal de notre société ou de ses agents d'exécution.

Garantie

Nous accordons 5 ans de garantie sur le matériau et la fabrication.

La garantie commence le jour de l'acquisition du produit chez un revendeur WMF. Le bon de garantie dûment rempli par le vendeur servant de justificatif.

En cas de constatation d'un défaut dans le produit durant la période de garantie, WMF remplace gratuitement la poêle défectueuse. La garantie ne couvre que ce genre de réclamation. Tout autre réclamation en est exclue.

En vue de faire valoir vos droits de garantie, présentez le certificat de garantie.

Ces dispositions ne réduisent en aucun cas la garantie légale. Durant le délai de garantie, le vendeur doit légalement réparer les conséquences d'un défaut, à savoir réparation, diminution, résiliation et indemnisation de dommage (article

437 ff BGB - Code Civil allemand).

Ne sont pas couverts par la garantie, les dommages suivants causés par

- Imperfections purement visuelles, telles traces de rayures/coupures
- Surchauffe
- Mauvaise utilisation
- Entretien insuffisant, inapproprié ou négligé
- Non respect du mode d'emploi
- Réparations effectuées de façon incomptente
- Utilisation de pièces de rechange non d'origine

La demande de garantie est à adresser directement au siège du garant ou à un revendeur autorisé WMF.

Bon de garantie

Les poèles en Cromargan® sont fabriquées par des professionnels compétents et selon les procédés de fabrication les plus modernes. Conformément aux dispositions énoncées ci-dessus, WMF accorde 5 ans de garantie. En cas de réclamation, prière de retourner la poêles accompagnée du bon de garantie dûment rempli par le revendeur WMF.

WMF Sartenes

Cromargan®: acero inoxidable 18/10

Base TransTherm® apta para todo tipo de cocinas

Enhorabuena por su elección. Se ha decidido por un producto de calidad de WMF. Materiales de alta calidad, una fabricación de primera clase y controles de calidad garantizan una larga duración. El diseño y la funcionalidad garantizan la satisfacción en su uso.

Características de calidad

- Cromargan®: Acero inoxidable 18/10.
- Neutro al sabor y higiénico.
- Base TransTherm®, completamente encapsulada en acero inoxidable para unas cualidades de cocinar y asar extraordinarias. Apta para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción.
- Adecuado para todas las sartenes: tapa de cristal resistente al calor para una cocción a la vista.
- Diferentes tamaños ideales para el hogar.
- Teniendo en cuenta las indicaciones siguientes, fácil de cuidar e indestructible.

Por favor lea las siguientes indicaciones de manejo y cuidado muy atentamente hasta el final antes del primer uso.

Indicaciones de manejo

- Antes del primer uso, quitar las pegatinas si las hubiera, enjuagar con agua caliente y secar bien.
- Utilizar la potencia más alta de fuego solo para precalentar, bajar a tiempo y cocinar los alimentos en el nivel medio.
- Trabajar con potencias bajas especialmente al cocinar con poca agua.
- Las sartenes y tapas sin piezas de material sintético son también aptos para el horno. Por favor utilice guantes, ya que las asas se pueden calentar en el horno.

Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado

- Los mejores resultadosriendo los consigue a temperatura mediana o baja. Si necesita una temperatura más alta, precaliente antes la sartén y luego baje la temperatura.
- No calentar nunca las sartenes sin contenido y tener en cuenta que no se evapore completamente el líquido de la comida. Si no se tuviera en cuenta, se pueden producir daños en la batería de cocina o en la cocina.
- Limpiar las sartenes con agua caliente y detergente una vez terminado de cocinar.
- Ablanchar los restos de comida muy pegados y retirar con una esponja o cepillo con cuidado.



(Nosotros recomendamos la esponja Scotch Brite "No araña 3M").

- No utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos.
- Por el agua con mucha cal y algunos alimentos pueden aparecer manchas de cal o decoloraciones en azul brillante en el interior de la cacerola. Por favor quitarlo a tiempo y regularmente, cociendo vinagre. Si no se quitará, recomendamos utilice WMF Purargan®, disponible en establecimientos WMF.
- Guardar las sartenes bien secas.
- Si se ha aflojado el asa de su sartén, simplemente apriete el tornillo del asa con un destornillador doméstico común. No utilice la sartén antes de hacerlo.
- Si por un trato no adecuado tuviera problemas con las asas de material sintético, póngase en contacto con su tienda especializada, dónde podría adquirir asas nuevas.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

- Utilizar solamente detergentes de marca. Rellenar siempre a tiempo los depósitos de reserva para la sal especial y suavizante. No debe llegar sal al interior del lavavajillas. Una concentración de sal puede provocar corrosión. Por eso recomendamos, una vez llenado el

depósito hacer un lavado con la máquina vacía.

- En el lavavajillas puede llegar por otros objetos óxido a la batería de cocina. Esto puede causar daños de corrosión si no se retira inmediatamente.
- Abrir lo antes posible el lavavajillas una vez terminado el procedimiento de lavado.
- Sacar las sartenes lo antes posible del lavavajillas y no dejarlas durante mucho tiempo húmedas, ya que podrían salir manchas.
- Guardar las sartenes bien secas.

Indicaciones para la preparación

Para freír con grasa ponga siempre la grasa en la sartén vacía antes de empezar a calentar.

Ponga el fuego a intensidad media-alta o temperatura media como mucho. Baje el fuego cuando empiece a salir un poco de humo de la grasa y ponga el alimento a freír en la sartén. ¡Importante! Utilice margarina o mantequilla para los huevos, el pescado la harina y las patatas.

Utilice aceite y grasa únicamente para la carne (sin empanar).

Tenga cuidado con la grasa o residuos hirviéntes. Nunca deje desatendido el sartén caliente. Si la grasa acumulada se prende fuego, extingála usando una manta o un extintor de incendios. Cuando se cocinan alimentos sin grasa no hay un

aceite que nos indique lo caliente que está la sartén. En esos casos se debe calentar la sartén a temperatura media como mucho y asegurarse de que no se caliente en exceso, ya que se podría dañar revestimiento antiadherente.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Las sartenes de WMF de Cromargan® existen en tamaños aptos para la casa.

Para un mejor aprovechamiento de la energía en cocinas eléctricas debería coincidir el diámetro de la sartén al del fuego:

Fuego	Sartén
pequeño Ø 14,5 cm	Ø 20 cm
mediano Ø 18 cm	Ø 24 cm
grande Ø 22 cm	Ø 28 cm

Indicaciones para cocinas de inducción

Advertencia: Por favor, tenga en cuenta que la cocina de inducción es una fuente muy rápida de calor. Por eso, no caliente sartenes o cazuelas vacías, ya que un sobrecalentamiento de las mismas podría estropearlas.

En temperaturas altas de cocción puede aparecer un zumbido. Este zumbido es una característica técnica y no una señal que la cocina o la batería de

cocina tengan un defecto. El diámetro del fondo del recipiente debe coincidir con el tamaño de la placa de cocina, ya que en caso contrario, sobre todo en recipientes pequeños, cabe la posibilidad que el campo de cocción (campo magnético) no responda.

Exclusión de responsabilidad

Queremos señalar, que no nos hacemos responsables de los daños producidos por los siguientes motivos:

- por el uso no adecuado
- por un trato no adecuado
- por no tener en cuenta estas indicaciones de uso
- por no llevar a cabo reparaciones adecuadas
- por el montaje de repuestos no originales

Lo mismo es válido para accesorios y repuestos.

Si la Ley no dictamina obligatoriamente otra cosa, solo nos hacemos responsables de daños producidos por la actuación desidiosa o intencionada de un representante de nuestra compañía.



Garantía

Por la presente le garantizamos durante un periodo de 5 años el funcionamiento sin problemas de nuestro producto en relación a material y fabricación. El tiempo de garantía empieza con la fecha de adquisición del producto y una vez cumplimentado el cupón de garantía por el vendedor.

Si durante el tiempo de garantía tuviera algún problema con la sartén, se la cambiaríamos por una nueva. El derecho de garantía solo cubre esta prestación. No se admiten otro tipo de reclamaciones.

Solo se puede aceptar una garantía presentando el cupón de garantía.

Naturalmente no se verán limitados por esta declaración de garantía los derechos que conforme a la Ley le corresponden mientras esta garantía esté en vigor: Subsanación, pérdida parcial, renuncia o indemnización.

La garantía no es válida, si los daños han sido producidos por los siguientes motivos:

- Cortes o arranazos superficiales
- Sobrecalentamiento
- Utilización inadecuada
- Por un trato no adecuado
- El no seguimiento de estas instrucciones
- Reparaciones no adecuadas

- La utilización y montaje de recambios no originales

La garantía tiene que ser validada directamente en el emisor de la garantía o en un establecimiento WMF autorizado.

Cupón de Garantía

Las sartenes WMF están fabricadas por especialistas experimentados según los más modernos procedimientos de fabricación.

WMF le ofrece según lo arriba indicado 5 años de garantía. En reclamaciones de garantía, por favor entregue la sartén con este cupón de garantía rellenado en su establecimiento WMF.

WMF Padelle

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10

Fondo universale TransTherm® adatto a tutti i tipi di fornello

Complimenti. Avete scelto WMF, un prodotto di qualità. Materiali di qualità, lavorazione eccellente ed accurati controlli ne garantiscono lunga durata. Il design e l'ottima funzionalità consentono un uso duraturo.

Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10.
- Igienico.
- Fondo universale TransTherm®, encapsulato in acciaio, che garantisce eccezionali prestazioni. Adatto a tutti i tipi di fornello, anche ad induzione.
- Per tutte le padelle: coperchio in vetro di alta qualità resistente al calore, affinché gli alimenti siano visibili durante la cottura.
- Dimensioni adatte all'uso domestico.
- Osservando le seguenti istruzioni, il sistema risulta di facile manutenzione ed è indistruttibile. Leggete attentamente le seguenti istruzioni per la manutenzione e la cura prima del primo utilizzo.

Leggete attentamente le seguenti istruzioni per la manutenzione e la cura prima del primo utilizzo.

Consigli per l'uso

- Al primo utilizzo rimuovere l'etichetta, sciacquare con acqua calda e asciugare bene.
- Mettere al massimo il fornello solo per l'inizio cottura, quindi, cuocere a fuoco medio.
- Specialmente in caso di cottura con poca acqua e pochi grassi cuocere a fiamma bassa.
- Padelle e coperchi senza parti in plastica sono adatti anche al forno: è necessario usare le presine perché i manici nel forno si surriscaldano.

Consigli per l'uso e la manutenzione

- I migliori risultati si ottengono cucinando a temperature medie o basse. Se per friggere è necessaria una temperatura superiore, scaldate prima bene la padella per un paio di minuti e poi abbassate la fiamma.
- Non riscaldare mai la padella senza il contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non sia completamente evaporato. Non osservando questi suggerimenti, gli alimenti potrebbero bruciarsi, provocando un danneggiamento della padella stessa o della fonte di calore.
- Dopo l'uso, risciacquare la paella con acqua molto calda.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo la padella e togliere i residui



- con una spugna o una spazzolina.
- Si raccomanda di non utilizzare spazzole in acciaio o detergenti abrasivi.
- In presenza di acqua molto calcarea e per la preparazione di determinati cibi, potrebbero formarsi macchie bianche o bluastre all'interno della padella. Eliminare le macchie al più presto, facendo bollire dell'acqua con aceto. Nei casi più difficili, raccomandiamo Purargan® WMF, acquistabile presso i rivenditori autorizzati WMF.
- Si consiglia di riporre le padelle dopo averle accuratamente asciugate.
- Se l'impugnatura della sua padella è stata allentata, serrare soltanto la vite in corrispondenza dell'impugnatura con un cacciavite domestico. Prima di questo, non si può utilizzare la padella.
- Se le maniglie di plastica dovessero danneggiarsi per uso improprio, rivolgeteVi al Vostro rivenditore di fiducia per la sostituzione.

Consigli per il lavaggio in lavastoviglie

- Adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del brillantante ed accertateVi che il sale non cada all'interno della macchina. Il sale può provocare corrosioni. Si consiglia, dopo aver riempito i suddetti contenitori, di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.

- Utilizzando la lavastoviglie, il contatto accidentale con utensili arrugginiti può trasmettere alle padelle macchie di ruggine. Le macchie potrebbero provocare corrosioni, se non vengono prontamente eliminate.
- Al termine del ciclo di lavaggio, aprire la macchina al più presto possibile per far uscire il vapore.
- Togliere le padelle dalla lavastoviglie ed asciugarle subito, per evitare la formazione di macchie.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle accuratamente asciugate.

Istruzioni per la preparazione

Quando si frigge utilizzando dei grassi porre sempre il grasso nella padella vuota prima di riscalarla! Alzare la temperatura al massimo fino a media o medio-alta. Abbassare la temperatura quando il grasso comincia a fumare leggermente. Posizionare poi gli alimenti da friggere nella padella.

Importante! Utilizzare margarina o burro per i piatti a base di uova, pesce, farina e patate. Utilizzare olio e grassi solidi solo per la carne (senza impanatura). Attenzione con l'olio bollente.

Non lasciare incustodita una padella bollente. Spegnere l'olio bollente se brucia, con una coperta o un estintore.

Quando gli alimenti vengono fritti senza grassi, non c'è olio a fornire un'indicazione sulla temperatura

della padella. Per questo motivo, riscaldare la padella al massimo a temperatura media e assicurarsi che non si surriscaldi, poiché questo potrebbe annullare l'effetto del rivestimento antiaderente.

Istruzioni per il fornello elettrico

Le pentole in Cromargan® WMF sono disponibili nelle misure standard per uso domestico. Con i fornelli elettrici, al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare padelle di uguale grandezza della fonte di calore stessa:

Fornello	Padella
Ø 14,5 cm	Ø 20 cm
Ø 18 cm	Ø 24 cm
Ø 22 cm	Ø 28 cm

Consigli per il fornello ad induzione

Fare attenzione. L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non scaldate padelle o pentole vuote, poiché il surriscaldamento può danneggiare le stoviglie.

Cucinando a fuoco sostenuto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole. Il diametro del fondo della padella e le dimensioni

del fornello devono coincidere, altrimenti, sussiste la possibilità, specialmente per padelle che presentano un fondo di diametro inferiore che il piano di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo della padella.

Esclusione di garanzia

Vi informiamo che WMF non concede alcuna garanzia per danni cagionati da:

- utilizzo non conforme
- trattamento inadeguato o negligente
- mancata osservanza delle istruzioni riportate in questo libretto
- riparazioni inadeguate
- sostituzioni di parti con ricambi non originali
Quanto sopra vale anche per pezzi di complemento ed accessori.

Per quanto non diversamente ed obbligatoriamente prescritto dalla legge, la WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei responsabili della nostra Società o dai loro esecutori.



Garanzia

WMF garantisce la funzionalità dei suoi prodotti per un periodo di 5 anni, per quanto riguarda materiali e lavorazione.

Il periodo di garanzia parte dalla data di acquisto, documentabile attraverso un tagliando di garanzia debitamente compilato dal rivenditore.

In caso di constatazione di un difetto del prodotto durante il periodo di garanzia, WMF provvede alla sostituzione gratuita. Il diritto di garanzia si limita esclusivamente a questa condizione. Richieste diverse da questa garanzia sono escluse dalla stessa.

Affinchè la garanzia sia valida, è necessario produrne il tagliando.

Naturalmente, la garanzia non costituisce limitazione ai Vostri diritti legali. Durante il periodo coperto da garanzia, Vi spettano tutti i diritti di garanzia che riguardano soddisfazione cliente, deterioramento, recesso e risarcimento danni in conformità alla legge §§ 437 ff BGB

Sono esclusi dalla garanzia i danni cagionati da:

- segni e graffi di pura natura ottica
- surriscaldamento
- utilizzo non conforme
- trattamento inadeguato o negligente

- inosservanza delle istruzioni riportate in questo libretto
- riparazioni inadeguate
- Sostituzioni di parti con ricambi non originali

La richiesta di garanzia è da eseguirsi presso la sede oppure presso un rivenditore autorizzato WMF

Tagliando di garanzia

Le padelle WMF vengono prodotte da persone esperte secondo i più moderni metodi di lavorazione.

WMF concede 5 anni di garanzia, in conformità alle sopra elencate condizioni di garanzia. In caso di richiesta di garanzia, Vi preghiamo di far pervenire la padella unitamente al tagliando debitamente compilato al Vostro rivenditore WMF.

WMF Koekenpannen

Cromargan® roestvrij edelstaal 18/10
TransTherm® bodem geschikt voor alle
warmtebronnen

Hartelijk gefeliciteerd met uw aanschaf van een kwaliteitsproduct van WMF! Hoogwaardige materialen, eerste klas afwerking en zorgvuldige kwaliteitstesten garanderen optimaal gebruik en een langere levensduur. Het uitgekiende design en de slimme functionaliteit zullen voor een groot gebruiksgemak zorgen.

Kwaliteitskenmerken

- Cromargan® roestvrij edelstaal 18/10.
- Smaakneutraal en hygiënisch.
- TransTherm® bodem, geschikt voor alle warmtebronnen (dus ook voor inductie), die is ingekapseld in roestvrij staal en beschikt over uitstekende kookeigenschappen.
- Passend op alle pannen: hittebestendig glazen deksel, dat het mogelijk maakt het koken te volgen.
- Groottes geschikt voor normale huishoudens.
- Bij normaal en verantwoord gebruik (zie de gebruiksaanwijzing) zeer onderhoudsvriendelijk en nagenoeg onverwoestbaar.

Voor het gebruik gelieve eerst de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen aandachtig door te lezen!

Gebruiksaanwijzing

- Vóór het gebruik de pan eerst ontdoen van eventuele etiketten; vervolgens met warm water afspoelen en goed afdrogen.
- Op middelhoog vuur de pan eerst opwarmen; hierna op normale wijze het voedsel bereiden.
- Vooral als er weinig vocht of vet in de pan aanwezig is, is het raadzaam een zwakkere warmtebron gebruiken.
- Pannen en deksels zonder kunststofdelen zijn ook geschikt voor in de oven: let er wel op, dat u in dat geval pannenlappen gebruikt als u de pan vastpakt, want de metalen grepen kunnen in de oven wél heet worden.

Algemene tips voor veilig gebruik en onderhoud

- Het beste braadresultaat bereikt u bij middelmatige of lage temperatuur. Indien bij het braden een hogere temperatuur noodzakelijk is, dan eerst de pan enige minuten verwarmen en vervolgens terugschakelen.
- De pan nooit zonder inhoud verhitten. Let erop dat het vocht nooit volledig verdampft, dat wil zeggen dat pan met inhoud dus nooit droog mag



komen te staan op een hittebron. Dit kan namelijk leiden tot schade aan de pan of aan het fornuis.

- De pan het liefst zo snel mogelijk na gebruik met warm water afwassen.
- Vastzittende etensresten losweten en met spons of borstel verwijderen (WMF adviseert 'Scotch Brite' krasvrije reinigingsspontjes).
- Geen stalen sponzen of zandhoudende schuurmiddelen gebruiken.
- Door kalkhoudend water en door bepaalde etenswaren kunnen aan de binnenzijde van de pan kalkvlekken of blauwachtige vlekken ontstaan. Om deze vlekken uit uw pan te verwijderen, gelieve ze op tijd en regelmatig met azijn uit te koken. In hardnekke gevallen raden wij aan WMF Purargan® te gebruiken, verkrijgbaar bij de WMF dealers.
- De pan goed afgedroogd bewaren.
- Wanneer u de greep van uw pan hebt vastgezet moet u eerst de schroef van de greep goed vastdraaien met een gewone Schroevendraaier. Daarna mag u de pan pas gebruiken.
- Indien de kunststofhandgrepen door incorrect gebruik beschadigen adviseren wij u om contact op te nemen met uw dealer die de vervangende grepen kan leveren.

Tips voor het reinigen in de afwasmachine

- Gebruik alleen schoonmaakmiddelen van de bekende merken. Vul tijdig het zout en het spiegelglansmiddel bij. Er mag na het bijvullen van het zoutreservoir geen zout achterblijven in de afwasmachine. Achtergebleven zout kan namelijk schadelijk zijn voor de afwas. Wij raden daarom aan voor de zekerheid na iedere bijvulling de machine leeg te laten draaien, zodat al het losse zout verdwenen is.
- Ander keukengerei dat samen met de pannen wordt gewassen en roest vertoont (bijvoorbeeld: blikopener, schaar, theezelfje, en koekenpan met Schroef) kunnen er de oorzaak van zijn dat er enige aanslag ontstaat. Deze kan op den duur roestschade veroorzaken; verwijder die aanslag dus direct.
- De afwasmachine na het einde van het programma zo snel mogelijk openen om de inhoud te laten luchten.
- De artikelen zo spoedig mogelijk uit de machine halen en niet te lang laten staan, om het ontstaan van vochtvlekken te voorkomen.

Bereidingsaanwijzingen

Wanneer u braadt met vet voeg altijd vet toe aan een lege pan voordat u deze verhit!

Zet de temperatuur van de hittebron niet hoger dan medium-hoog of medium. Zet de hittebron lager zodra het vet rook begint af te geven. Leg dan het te braden voedsel in de pan.

Belangrijk! Gebruik margarine of boter voor gerechten met eieren, vis, meel en aardappels. Gebruik uitsluitend olie en hard vet voor vlees (zonder paneerlaagje).

Wees voorzichtig met heet vet.

Laat nooit een hete pan alleen. Blus brandend vet met een deken of een brandblusser.

Wanneer u voedsel braadt zonder vet is er geen olie aanwezig om aan te geven hoe heet de pan is. Daarom dient u de pan niet hoger op te warmen dan medium temperatuur en ervoor te zorgen dat het niet oververhit, aangezien dit een nadelige invloed kan hebben op de anti-aanbaklaag.

Tips bij het koken met elektriciteit

Als u kookt op elektrische kookplaten, let dan op de grootte en diameter van de pannen en de kookplaten. Die pannen zijn idealiter iets groter dan de elektrische warmtebron. Hieronder een overzicht van de ideale verhoudingen bij het, zodat u efficiënter gebruik kunt maken van de energie:

Kookplaat	Koeken-/Braadpan
klein ø 14,5 cm	ø 20 cm
middel ø 18 cm	ø 24 cm
groot ø 22 cm	ø 28 cm

Tips bij het koken met inductie

Let op: Inductie is een zeer snelle warmtebron. Verwarm geen lege pannen, oververhitting kan beschadigingen veroorzaken.

Als u kookt op een inductie kookplaat, dan kan bij een hoge kookstand een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en helemaal niet een teken dat uw inductiekookplaat of uw pan defect is.

De diameter van de panbodem en kookveld dienen overeen te stemmen omdat anders, met name bij kleine panbodems, de mogelijkheid bestaat dat het kookveld niet reageert op de pan.

Aansprakelijkheidclausule

Wij maken u er nadrukkelijk op attent dat wij niet aansprakelijk zijn voor schade als gevolg van een van de volgende oorzaken:

- onzorgvuldig en/of onjuist gebruik
- verkeerd, onjuist of nalatig onderhoud
- het niet volgen van deze gebruiksaanwijzing



- uitgevoerde reparaties door derden
- het gebruik van niet originele/erkende WMF onderdelen

Deze punten gelden voor zowel de basisartikelen als de bijbehorende onderdelen/assessoires.

Voorzover de wet niet anders voorschrijft, is WMF alleen aansprakelijk voor schade die voorkomt uit handelingen door de officiële vertegenwoordigers van de firma.

Garantieverklaring

Wij garanderen u hierbij tijdens een garantieperiode van 5 jaar de correcte werking van ons product met betrekking tot materiaal en verwerking. De garantieperiode begint met de datum van aankoop van het product bij de WMF speciaalzaak, te documenteren door een door de verkoper volledig ingevuld garantiebewijs.

Ontstaan er tijdens de garantieperiode gebreken aan het product, dan zullen wij de defecte pan kostenloos tegen een nieuwe omruilen. De garantie is uitsluitend hiertoe beperkt. Overige vorderingen uit deze garantie zijn uitgesloten.

Om aanspraak te kunnen maken op de garantie dient het garantiebewijs. Uiteraard worden door deze garantieverklaring uw wettelijke garantierechten niet beperkt. Binnen de garantieperiode

gelden voor u de wettelijke garantierechten met betrekking tot verbetering achteraf, mindering, terugtreding en schadevergoeding conform het de van toepassing zijnde artikelen in het Burgerlijk Wetboek).

Er is geen garantie voor beschadigingen die zijn ontstaan door de volgende oorzaken:

- snij- en krassporen van zuiver optische aard
- oververhitting
- ongeschikt en ondeskundig gebruik
- verkeerde, ongeschikte, ondeskundige of onzorgvuldige behandeling
- het niet in acht nemen van deze gebruiks-aanwijzing
- ondeskundig uitgevoerde reparaties
- het inbouwen van reserveonderdelen die niet met de originele uitvoering overeenkomen.

Een garantieclaim dient direct bij de garantieverlener of bij een geautoriseerde WMF speciaalzaak te worden ingediend.

Garantiebewijs

WMF pannen worden door ervaren vaklieden volgens de modernste productiemethoden vervaardigd.

WMF verleent conform de bovenstaande

garantievoorwaarden 5 jaar garantie. Bij een garantieclaim verzoeken wij u om de pan samen met dit volledig ingevulde garantiebewijs in te leveren bij uw WMF speciaalzaak, waar men voor de verdere afhandeling zal zorgen.

Garantieabschnitt



Guarantee Voucher

Bon de garantie

Cupón de garantía

Tagliando di garanzia

Garantiebewijs

Name des Käufers / The purchasers name

Straße / Street

PLZ / Postal Code

Ort / Town

Stempel des WMF Fachgeschäfts / WMF retailer's stamp

Verkaufsdatum / Date of sale

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1
Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de
www.wmf.de