



Stielkasserolle 16 cm

16 cm saucepan

Casserole 16 cm

Steelpan 16 cm



DE 2 | EN 4 | FR 6 | NL 8

EAN 4026924204641

DE | Seecode Stielkasserolle 16 cm

Vielen Dank, dass Sie sich für die Seecode Stielkasserolle entschieden haben.

Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde aus besonders langlebigem Edelstahl 18/10 gefertigt und verbindet moderne, französisch inspirierte Eleganz mit maximaler Funktionalität.

Damit Sie lange Freude an Ihrer SEECODE Stielkasserolle haben, empfehlen wir, diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, um optimale Ergebnisse und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

Wenn Sie die SEECODE Stielkasserolle Dritten überlassen, sollte auch diese Bedienungsanleitung mit überreicht werden. Bewahren Sie bitte die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen auf. Unser Produkt ist nur für die Bedienung durch Erwachsene vorgesehen.

Lieferumfang

- Seecode Stielkasserolle 16 cm
- Hitzebeständiger Glasdeckel mit integriertem Sieb
- Bedienungsanleitung

Produkteigenschaften

- Durchmesser: 16 cm
- Topfhöhe: ca. 10 cm
- Gesamthöhe mit Deckel: ca. 15,5 cm
- Grifflänge: 18 cm
- Material: Premium Edelstahl 304L (18/10)
- Deckel: Glas mit integriertem Siebeinsatz
- Herdarten: Induktion, Elektro, Gas, Ceran, Halogen
- Reinigung: spülmaschinengeeignet

Produktbeschreibung

Die Seecode Stielkasserolle ist ideal für feine Saucen, Desserts und kleine Gerichte. Dank der kompakten Form eignet sie sich perfekt zum:

- Erwärmen kleiner Speisemengen
- Zubereiten von Milch, Cremes, Pudding
- Reduzieren intensiver Saucen
- Kochen kleiner Portionen & Feinkostgerichte

Gefertigt aus Premium 304L Edelstahl 18/10, gewährleistet die Kasserolle eine gleichmäßige Wärmeverteilung, hohe Energieeffizienz und hervorragende Haltbarkeit. Ein transparenter Glasdeckel mit integriertem Siebeinsatz ermöglicht einfaches Abgießen, ohne ein zusätzliches Sieb verwenden zu müssen.

Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion.

Sicherheitshinweise

Bitte beachten Sie folgende Hinweise, um sichere Verwendung und beste Ergebnisse zu gewährleisten:

- Topf während des Kochens nie unbeaufsichtigt lassen.
- Deckel und Griffe können heiß werden – immer Topfhandschuhe verwenden.
- Kein Überhitzen im leeren Zustand.
- Den Topf nicht über die Flamme hinausragen lassen, um Griffe vor Hitze zu schützen.
- Keine Stahlwolle oder extreme Scheuermittel verwenden, um die Oberfläche zu reinigen.
- Vorsicht bei schnellen Temperaturwechseln – heißes Kochgeschirr nie direkt mit kaltem Wasser abspülen.

Vor der Anwendung

Topf und Deckel vor der ersten Nutzung gründlich reinigen.

Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel auswaschen. Danach gut abtrocknen – Edelstahl bleibt so fleckenfrei und glänzend.

Anwendung

1. Kochen & Erwärmen

Verwenden Sie stets eine zur Topfgröße passende Herdplatte.

Durch die gleichmäßige Wärmeverteilung reicht meist eine mittlere Hitze aus.

Der Allherdboden ermöglicht eine effiziente Nutzung aller Kochfelder.

2. Abgießen

Der Glasdeckel besitzt einen integrierten Siebeinsatz: Deckel leicht kippen und festhalten.

Flüssigkeit sicher und kontrolliert ausgießen – kein zusätzliches Sieb nötig.

3. Sichtkochen

Der hitzebeständige Glasdeckel ermöglicht das Beobachten des Kochvorgangs, ohne Wärme zu verlieren.

Reinigung & Pflege

- Die Kasserolle ist spülmaschinengeeignet.
- Für optimale Langlebigkeit wird gelegentliche Reinigung per Hand empfohlen.
- Bei Flecken durch Stärke, Salz oder Kalk bitte mit warmem Essigwasser kurz einweichen und abspülen.
- Keine aggressiven Scheuerschwämme oder chlorhaltigen Reiniger verwenden.
- Edelstahlpolitur kann den Glanz langfristig unterstützen.

Aufbewahrung

- Den Topf trocken und sauber lagern.
- Stapeln möglich – um Kratzer zu vermeiden, Küchenpapier zwischen die Töpfe legen.

Garantie & Qualität

Die Seecode Stielkasserolle wurde nach höchsten Qualitätsstandards gefertigt. Bei sachgerechter Verwendung bietet Edelstahl 18/10 ausgezeichnete Haltbarkeit und Beständigkeit über viele Jahre.

Garantie & Gewährleistung

- 24 Monate Gewährleistung ab Kaufdatum
- 6 Monate Garantie innerhalb der Gewährleistungsfrist
- Europaweit gültig – Ihr Kaufbeleg dient als Nachweis

Bitte beachten: Die Garantie entfällt bei eigenmächtigen Veränderungen am Produkt oder unsachgemäßer Nutzung.

Im Garantiefall

Senden Sie das Produkt bitte vollständig und transport-sicher verpackt an die Verkaufsstelle zurück, bei der Sie das Produkt erworben haben. Fügen Sie eine kurze Beschreibung des Mangels und den Kaufbeleg bei. Bei einem berechtigten Anspruch übernehmen wir selbstverständlich die Transportkosten. Ihre gesetzlichen Mängelrechte bleiben für Sie kostenfrei bestehen.

Allgemeine Hinweise

© Urheberrecht

Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen oder Abbildungen, auch in veränderter Form, sind nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers erlaubt.

Umweltschutz



Unsere Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Bitte entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht nach den Vorschriften Ihres Landes.

Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer gemäß den örtlichen Vorschriften.

EN | Seecode 16 cm saucepan

Thank you for choosing the Seecode saucepan.

This high-quality cookware is made from particularly durable 18/10 stainless steel and combines modern, French-inspired elegance with maximum functionality.

To ensure that you can enjoy your SEECODE saucepan for many years to come, we recommend that you read these instructions carefully to guarantee optimal results and a long service life.

If you give the SEECODE saucepan to someone else, please also give them these instructions. Please keep the instructions for future reference. Our product is intended for use by adults only.

Scope of delivery

- Seecode saucepan 16 cm
- Heat-resistant glass lid with integrated strainer
- Instruction manual

Product features

- Diameter: 16 cm
- Pot height: approx. 10 cm
- Total height with lid: approx. 15.5 cm
- Handle length: 18 cm
- Material: Premium 304L (18/10) stainless steel
- Lid: Glass with integrated strainer insert
- Hob types: Induction, electric, gas, ceramic, halogen
- Cleaning: Dishwasher safe

Product description

The Seecode saucepan is ideal for delicate sauces, desserts and small dishes. Thanks to its compact shape, it is perfect for:

- Heating small quantities of food
- Preparing milk, creams and puddings
- Reducing intense sauces
- Cooking small portions and delicatessen dishes

Made from premium 304L 18/10 stainless steel, the saucepan ensures even heat distribution, high energy efficiency and excellent durability. A transparent glass lid with integrated sieve insert allows for easy pouring without the need for an additional sieve.

Suitable for all types of stoves, including induction.

Safety instructions

Please observe the following instructions to ensure safe use and best results:

- Never leave the pot unattended during cooking.
- The lid and handles can become hot – always use oven gloves.
- Do not overheat when empty.
- Do not allow the pot to protrude beyond the flame to protect the handles from heat.
- Do not use steel wool or extreme abrasive cleaners to clean the surface.
- Be careful with rapid temperature changes – never rinse hot cookware directly with cold water.

Before use

Clean the pot and lid thoroughly before first use.
Wash with warm water and mild washing-up liquid.
Then dry thoroughly – this will keep the stainless steel spot-free and shiny.

Use

1. Cooking & heating

Always use a hob that is suitable for the size of the pot.
Due to the even heat distribution, medium heat is usually sufficient.
The universal base allows efficient use of all hobs.

2. Pouring

The glass lid has an integrated sieve insert:
Tilt the lid slightly and hold it in place.
Pour liquids safely and in a controlled manner – no additional sieve is required.

3. Visible cooking

The heat-resistant glass lid allows you to observe the cooking process without losing heat.

Cleaning & care

- The casserole dish is dishwasher safe.
- For optimum durability, occasional cleaning by hand is recommended.
- For stains caused by starch, salt or limescale, soak briefly in warm vinegar water and rinse.
- Do not use aggressive scouring pads or chlorine-based cleaners.
- Stainless steel polish can help maintain the shine in the long term.

Storage

- Store the pot in a dry and clean place.
- Stacking is possible – to avoid scratches, place kitchen paper between the pots.

Guarantee & quality

The Seecode saucepan has been manufactured to the highest quality standards. When used properly, 18/10 stainless steel offers excellent durability and resistance for many years.

Guarantee & warranty

- 24-month warranty from date of purchase
- 6-month guarantee within the warranty period
- Valid throughout Europe – your proof of purchase serves as proof

Please note: The guarantee is void if unauthorized changes are made to the product or if it is used improperly.

In the event of a warranty claim

Please return the product in its entirety and securely packaged to the point of sale where you purchased the product. Include a brief description of the defect and your proof of purchase.

In the event of a justified claim, we will of course cover the transport costs. Your statutory rights in respect of defects remain unaffected and free of charge.

General information

© Copyright

These instructions are protected by copyright. Reproduction or illustration, even in modified form, is only permitted with the written consent of the manufacturer.

Environmental protection



Our packaging materials are recyclable. Please dispose of the packaging in an environmentally friendly manner in accordance with the regulations of your country.

Disposal

Dispose of the product at the end of its service life in accordance with local regulations.

FR | Casserole Seecode 16 cm

Merci d'avoir choisi la casserole Seecode.

Cet ustensile de cuisine haut de gamme est fabriqué en acier inoxydable 18/10 particulièrement résistant et allie une élégance moderne d'inspiration française à une fonctionnalité maximale.

Afin que vous puissiez profiter longtemps de votre casserole SEECODE, nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi afin de garantir des résultats optimaux et une longue durée de vie.

Si vous cédez la casserole SEECODE à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Veuillez conserver le mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Notre produit est destiné à être utilisé uniquement par des adultes.

Contenu de la livraison

- Casserole SEECODE 16 cm
- Couvercle en verre résistant à la chaleur avec passoire intégrée
- Mode d'emploi

Caractéristiques du produit

- Diamètre : 16 cm
- Hauteur de la casserole : env. 10 cm
- Hauteur totale avec couvercle : env. 15,5 cm
- Longueur de la poignée : 18 cm
- Matériau : acier inoxydable 304L (18/10) de qualité supérieure
- Couvercle : verre avec passoire intégrée
- Types de cuisinières : induction, électrique, gaz, vitrocéramique, halogène
- Nettoyage : lavable au lave-vaisselle

Description du produit

La casserole à manche Seecode est idéale pour les sauces raffinées, les desserts et les petits plats. Grâce à sa forme compacte, elle est parfaite pour :

- réchauffer de petites quantités d'aliments
- préparer du lait, des crèmes, des puddings
- réduire des sauces intenses
- cuisiner de petites portions et des plats raffinés

Fabriquée en acier inoxydable 304L 18/10 de première qualité, la casserole garantit une répartition uniforme de la chaleur, une grande efficacité énergétique et une excellente durabilité. Un couvercle en verre transparent avec passoire intégrée permet de verser facilement le contenu sans avoir à utiliser de passoire supplémentaire.

Convient à tous les types de cuisinières, y compris à induction.

Consignes de sécurité

Veuillez respecter les consignes suivantes afin de garantir une utilisation sûre et d'obtenir les meilleurs résultats :

- Ne laissez jamais la casserole sans surveillance pendant la cuisson.
- Le couvercle et les poignées peuvent devenir chauds – utilisez toujours des gants de cuisine.
- Ne surchauffez pas la casserole lorsqu'elle est vide.
- Ne laissez pas la casserole dépasser de la flamme afin de protéger les poignées de la chaleur.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de produits abrasifs extrêmes pour nettoyer la surface.
- Faites attention aux changements rapides de température : ne rincez jamais les ustensiles de cuisine chauds directement à l'eau froide.

Avant utilisation

Nettoyez soigneusement la casserole et le couvercle avant la première utilisation.
Lavez-les à l'eau chaude et au liquide vaisselle doux.
Séchez-les ensuite soigneusement : l'acier inoxydable restera ainsi sans taches et brillant.

Utilisation

1. Cuisson et réchauffage

Utilisez toujours une plaque de cuisson adaptée à la taille de la casserole.

Grâce à la répartition uniforme de la chaleur, une chaleur moyenne suffit généralement.

Le fond universel permet une utilisation efficace de toutes les plaques de cuisson.

2. Égoutter

Le couvercle en verre est équipé d'un tamis intégré : inclinez légèrement le couvercle et maintenez-le.

Videz le liquide de manière sûre et contrôlée, sans tamis supplémentaire.

3. Cuisson visible

Le couvercle en verre résistant à la chaleur permet d'observer la cuisson sans perte de chaleur.

Nettoyage et entretien

- La casserole passe au lave-vaisselle.
- Pour une longévité optimale, il est recommandé de la laver à la main de temps en temps.
- En cas de taches d'amidon, de sel ou de calcaire, veuillez la faire tremper brièvement dans de l'eau vinaigrée chaude, puis la rincer.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de nettoyeurs chlorés.
- Un polish pour acier inoxydable peut aider à conserver son éclat à long terme.

Stockage

- Stockez la casserole dans un endroit sec et propre.
- Empilable – pour éviter les rayures, placez du papier absorbant entre les casseroles.

Garantie et qualité

La casserole à manche Seecode a été fabriquée selon les normes de qualité les plus strictes. Utilisée correctement, l'acier inoxydable 18/10 offre une excellente durabilité et résistance pendant de nombreuses années.

Garantie

- Garantie de 24 mois à compter de la date d'achat.
- Garantie de 6 mois pendant la période de garantie.
- Valable dans toute l'Europe – votre preuve d'achat sert de justificatif.

Remarque: la garantie est annulée en cas de modifications arbitraires du produit ou d'utilisation inappropriée.

En cas de recours à la garantie

Veuillez renvoyer le produit complet et emballé de manière à garantir un transport en toute sécurité au point de vente où vous l'avez acheté. Joignez une brève description du défaut et la preuve d'achat.

En cas de réclamation justifiée, nous prenons bien sûr en charge les frais de transport. Vos droits légaux en matière de défauts restent valables sans frais pour vous.

Remarques générales

© Droits d'auteur

Ce mode d'emploi est protégé par le droit d'auteur. Toute reproduction ou illustration, même sous une forme modifiée, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Protection de l'environnement



Nos matériaux d'emballage sont recyclables.

Veuillez éliminer l'emballage de manière écologique, conformément à la réglementation en vigueur dans votre pays.

Élimination

À la fin de sa durée de vie, éliminez le produit conformément à la réglementation locale.

NL | Seecode steelpan 16 cm

Hartelijk dank dat u voor de Seecode steelpan hebt gekozen.

Dit hoogwaardige kookgerei is gemaakt van bijzonder duurzaam 18/10 roestvrij staal en combineert moderne, Frans geïnspireerde elegantie met maximale functionaliteit.

Om lang plezier te hebben van uw SEECODE steelpan, raden wij u aan deze handleiding aandachtig door te lezen om optimale resultaten en een lange levensduur te garanderen.

Als u de SEECODE steelpan aan derden geeft, dient u ook deze gebruiksaanwijzing mee te geven. Bewaar de gebruiksaanwijzing om later te kunnen raadplegen. Ons product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen.

Leveringsomvang

- Seecode steelpan 16 cm
- Hittebestendig glazen deksel met geïntegreerd zeefje
- Gebruiksaanwijzing

Productkenmerken

- Diameter: 16 cm
- Hoogte pan: ca. 10 cm
- Totale hoogte met deksel: ca. 15,5 cm
- Handgreep lengte: 18 cm
- Materiaal: hoogwaardig roestvrij staal 304L (18/10)
- Deksel: glas met geïntegreerde zeef
- Forniustypes: inductie, elektrisch, gas, keramisch, halogeen
- Reiniging: vaatwasmachinebestendig

Productbeschrijving

De Seecode steelpan is ideaal voor fijne sauzen, desserts en kleine gerechten. Dankzij de compacte vorm is hij perfect geschikt voor:

- Het opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel
- Het bereiden van melk, crèmes, pudding
- Het inkoken van intense sauzen
- Het koken van kleine porties en delicatessen

De steelpan is gemaakt van hoogwaardig 304L roestvrij staal 18/10 en garandeert een gelijkmatige warmteverdeling, hoge energie-efficiëntie en uitstekende duurzaamheid. Een transparante glazen deksel met geïntegreerd zeefje maakt het gemakkelijk om af te gieten zonder een extra zeef te gebruiken.

Geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductie.

Veiligheidsinstructies

Neem de volgende instructies in acht om veilig gebruik en optimale resultaten te garanderen:

- Laat de pan tijdens het koken nooit onbeheerd achter.
- Het deksel en de handgrepen kunnen heet worden – gebruik altijd ovenwanten.
- Niet oververhitten wanneer de pan leeg is.
- Laat de pan niet boven de vlam uitsteken om de handvatten tegen hitte te beschermen.
- Gebruik geen staalwol of extreme schuurmiddelen om het oppervlak te reinigen.
- Wees voorzichtig bij snelle temperatuurveranderingen – spoel hete kookgerei nooit direct af met koud water.

Voor gebruik

Reinig de pan en het deksel grondig voor het eerste gebruik.

Was ze af met warm water en een mild afwasmiddel.

Droog ze daarna goed af – zo blijft roestvrij staal vlek vrij en glanzend.

Gebruik

1. Koken & opwarmen

Gebruik altijd een kookplaat die past bij de grootte van de pan.

Door de gelijkmatige warmteverdeling is meestal een middelhoog vuur voldoende.

Dankzij de universele bodem kunnen alle kookplaten efficiënt worden gebruikt.

2. Afgieten

Het glazen deksel heeft een geïntegreerd zeefje: kantel het deksel lichtjes en houd het vast.

Giet vloeistoffen veilig en gecontroleerd af – geen extra zeef nodig.

3. Koken met zicht

Door het hittebestendige glazen deksel kunt u het kookproces volgen zonder warmte te verliezen.

Reiniging & onderhoud

- De kookpan is vaatwasmachinebestendig.
- Voor een optimale levensduur wordt af en toe met de hand afwassen aanbevolen.
- Bij vlekken door zetmeel, zout of kalk, kort laten weken in warm azijnwater en afspoelen.
- Gebruik geen agressieve schuursponsjes of chloorhoudende reinigingsmiddelen.
- Roestvrijstalen polijstmiddel kan de glans op lange termijn ondersteunen.

Bewaring

- Bewaar de pan droog en schoon.
- Stapelen is mogelijk – leg keukenpapier tussen de pannen om krassen te voorkomen.

Garantie & kwaliteit

De Seecode steelpan is vervaardigd volgens de hoogste kwaliteitsnormen. Bij correct gebruik biedt 18/10 roestvrij staal een uitstekende duurzaamheid en bestendigheid gedurende vele jaren.

Garantie & waarborg

- 24 maanden garantie vanaf de aankoopdatum
- 6 maanden garantie binnen de garantieperiode
- Geldig in heel Europa – uw aankoopbewijs dient als bewijs

Let op: de garantie vervalt bij eigenmachtige wijzigingen aan het product of onjuist gebruik.

In geval van garantie

Stuur het product volledig en veilig verpakt terug naar het verkooppunt waar u het product hebt gekocht. Voeg een korte beschrijving van het defect en het aankoopbewijs toe.

Bij een gerechtvaardigde claim nemen wij uiteraard de transportkosten voor onze rekening. Uw wettelijke rechten bij gebreken blijven voor u kosteloos bestaan.

Algemene informatie

© Auteursrecht

Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.

Reproducties of afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, zijn alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Milieubescherming



Onze verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar.

Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af volgens de voorschriften van uw land.

Afvalverwerking

Voer het product aan het einde van zijn levensduur af volgens de lokale voorschriften.

Mobiset GmbH - Rösrather Straße 333 - 51107 Köln
Tel: +49 221 989 52 0 - Fax: +49 221 989 52 39
www.seecode.de | info@mobiset.de