



Premium Wabenboden-Pfanne
Premium Honeycomb Base Pan
Poêle à fond alvéolé Premium
Premium-pan met honingraatbodem



DE 2 | EN 6 | FR 10 | NL 14

Ø 20 cm EAN 4026924204818

Ø 24 cm EAN 4026924204825

Ø 28 cm EAN 4026924204832

DE | SEECODE Premium Wabenboden-Pfanne

Vielen Dank für den Kauf unserer Seecode Premium-Wabenboden-Pfanne, mit der Sie Ihre Küche auf ein neues Level heben. Die Wabenboden-Pfanne ist in drei Größen erhältlich. Ob knusprig gebratenes Fleisch, zartes Gemüse oder feine Fischgerichte – diese Pfanne bietet Ihnen zuverlässige Bratergebnisse für jede Gelegenheit. Dank qualitativ hochwertiger Materialien, robuster Verarbeitung und moderner Antihaftechnologie unterstützen Sie diese Pfanne dabei, beim fachgemäßen Braten mühelos gleichmäßige und gelungene Ergebnisse zu erzielen.

Damit Sie lange Freude an Ihrer Seecode Premium-Wabenboden-Pfanne haben, empfehlen wir, diese Anleitung aufmerksam durchzulesen und für später aufzubewahren.

Produktbeschreibung

Die Wabenboden-Pfannen vereinen innovative Technik mit langlebiger Qualität:

- Der verstärkte Metall-Netzboden schützt die Oberfläche und sorgt für außergewöhnliche Kratzfestigkeit.
- Die hochwertige Keramik-Antihafbeschichtung ermöglicht fettarmes Braten und ein müheloses Lösen der Speisen.
- Der 1,3 mm starke Aluminiumkern sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Der ergonomische Hohlgriff bleibt angenehm kühl und gewährleistet eine sichere Handhabung.

Lieferumfang

- 1 × Premium-Wabenboden-Pfanne
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

Erhältliche Größen:	Ø 20 cm / Ø 24 cm / Ø 28 cm
Gewicht:	Ø 20 cm: ca. 0,645 kg Ø 24 cm: ca. 1,055 kg Ø 28 cm: ca. 1,19 kg
Material:	430er magnetisch leitfähiger, polierter Stahl (Außenboden) 1050 Aluminiumkern (1,3 mm) 304 hochwertiger, polierter Edelstahl (Innenfläche)
Beschichtung:	Antihafbeschichtung im Wabenmuster (PFOA-frei)
Herdarten:	Induktion, Gas, Ceran, Elektro
Backofenfest:	bis 300 °C
Reinigung:	Spülmaschinengeeignet
Zertifizierung:	LFGB-zertifiziert (lebensmittelecht)

Vorteile der Seecode Wabenboden-Pfanne

- Verstärkter Metall-Netzboden schützt die Oberfläche langfristig
- Schnelles Aufheizen und optimale Wärmespeicherung
- Gleichmäßige Hitzeverteilung durch Aluminiumkern
- Hochwertige Keramikbeschichtung für leichtes Lösen der Speisen

- Weniger Fett notwendig für perfekte Ergebnisse
- Robuste Bauweise für dauerhafte Nutzung
- Einfache Reinigung durch Antihaf-Oberfläche
- Für alle Herdarten geeignet und backofenfest bis 300 °C
- Ergonomischer, kühl bleibender Griff
- 3 Größen (20 / 24 / 28 cm) verfügbar für jede Portionsgröße

Anwendung

1. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
2. Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe vorheizen.
3. Je nach Bedarf ein wenig Fett oder Öl hinzufügen.
4. Speisen gleichmäßig in der Pfanne verteilen.
5. Nach Gebrauch die Pfanne abkühlen lassen und reinigen.

Hinweis: Für optimale Ergebnisse empfehlen wir mittlere bis hohe Hitzeeinstellungen.

Extreme Überhitzung ohne Inhalt immer vermeiden.

Unser Tipp: Vor der ersten Verwendung empfehlen wir, die Pfanne mit einer kleinen Menge Pflanzenöl vorzubehandeln. Dadurch wird die Oberfläche optimal auf den Gebrauch vorbereitet und die Brateigenschaften können verbessert werden.

Hierzu die Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze erwärmen. Anschließend vorsichtig etwa einen Teelöffel Pflanzenöl gleichmäßig auf der Innenfläche verteilen und für zwei bis drei Minuten erwärmen. Danach die Pfanne abkühlen lassen und überschüssiges Öl mit einem Küchentuch entfernen. Bei der regelmäßigen Verwendung von Öl oder Fett bleibt die Oberfläche gepflegt und die guten Brateigenschaften werden langfristig unterstützt.

Sicherheitshinweise

Pfanne niemals leer über längere Zeit stark erhitzen.

Kinder vom heißen Kochgeschirr fernhalten.

Griff kann bei Nutzung im Backofen heiß werden – geeigneten Schutz verwenden.

Keine aggressiven Reinigungsmittel oder Stahlwolle verwenden.

Beschädigte Pfanne nicht weiterverwenden.

Reinigung und Pflege

Spülmaschinengeeignet, jedoch wird Handwäsche zur Schonung empfohlen.

Nach Gebrauch mit warmem Wasser und weichem Schwamm reinigen.

Eventuell eingebrannte Rückstände bitte vor der Reinigung einweichen lassen.

Keine scharfen oder scheuernden Reinigungs-Utensilien oder -Mittel verwenden.

Aufbewahrung

Für eine lange Lebensdauer und den optimalen Schutz Ihrer Seecode Premium Wabenboden-Pfanne empfehlen wir folgende Hinweise zur Aufbewahrung:

- Lassen Sie die Pfanne vor dem Verstauen vollständig abkühlen.
- Lagern Sie die Pfanne trocken, um Wasserflecken oder Kalkablagerungen zu vermeiden.
- Stapeln Sie Pfannen möglichst nicht direkt aufeinander, oder verwenden Sie Pfannenschoner bzw. weiche Zwischenlagen (z. B. Tuch oder Filz), um die Beschichtung zu schützen.
- Hängen Sie die Pfanne alternativ an geeigneten Haken auf, sofern dies Ihre Küchenausstattung erlaubt.
- Vermeiden Sie das Aufbewahren von schweren Gegenständen in der Pfanne, um Verformungen oder Beschädigungen zu verhindern.

Durch eine sorgfältige Aufbewahrung bleibt die Antihafbeschichtung langfristig erhalten und Sie sichern sich dauerhaft beste Bratergebnisse.

Haftungsausschluss

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder zweckentfremdete Nutzung entstehen. Technische Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Eine Haftung für indirekte Schäden, Folgeschäden oder Personenschäden ist im gesetzlich zulässigen Rahmen ausgeschlossen.

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für zukünftige Referenzen auf.

Garantie & Gewährleistung

Gesetzliche Gewährleistung

Für dieses Produkt gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte.

Die gesetzliche Gewährleistungsfrist beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Diese Rechte stehen Ihnen als Käufer unabhängig von einer eventuell zusätzlich gewährten freiwilligen Garantie zu.

Freiwillige Garantie

Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir eine freiwillige Garantie von 6 Monaten ab Kaufdatum.

Diese Garantie gilt europaweit und setzt die Vorlage eines Kaufbelegs voraus.

Die freiwillige Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab, die trotz sorgfältiger Qualitätskontrolle vor dem Versand auftreten können.

Von der freiwilligen Garantie ausgeschlossen sind insbesondere:

- Veränderungen oder Modifikationen des Produktes ohne unsere Zustimmung
- Verwendung des Produktes in einer Weise, die nicht der bestimmungsgemäßen Nutzung entspricht

Vorgehen im Gewährleistungs- oder Garantiefall

Bitte senden Sie das vollständige Produkt in transport-sicherer Verpackung an die Verkaufsstelle zurück, von der es erworben wurde.

Legen Sie Ihrer Rücksendung bitte bei:

- eine Beschreibung des festgestellten Mangels,
- den Original-Kaufbeleg als Nachweis für Gewährleistung bzw. Garantie.

Der Verkäufer prüft den gemeldeten Mangel und behält sich das Recht auf Nacherfüllung vor einer eventuellen Erstattung des Kaufpreises vor.

Für den Fall, dass ein berechtigter Garantie- oder Gewährleistungsanspruch besteht, werden alle erforderlichen Transportkosten erstattet.

Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Mängelrechte ist für den Käufer unentgeltlich.

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 des Produkts

Bitte entsorgen Sie Ihre Seecode Premium Wabenboden-Pfanne umweltgerecht gemäß den lokalen Vorschriften:

- Die Pfanne bestehen aus hochwertigen Metallen (Edelstahl und Aluminium) und können über entsprechende Wertstoffhöfe oder Recyclingstellen entsorgt werden.
- Geben Sie das Produkt nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es der Wiederverwertung zu, um Ressourcen zu schonen.
- Entfernen Sie ggf. lose Bestandteile vor der Entsorgung.
- Verpackungsmaterialien (Karton, Folien) sollten getrennt und entsprechend den örtlichen Recyclingrichtlinien entsorgt werden.

Durch eine fachgerechte Entsorgung leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zur Wiederverwertung wertvoller Rohstoffe.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung der Seecode Premium Wabenboden-Pfanne besteht aus recyclingfähigen Materialien. Bitte entsorgen Sie diese sortenrein über die vorgesehenen Sammelsysteme (z. B. Papier, Kunststoff oder Wertstofftonne).

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Produkt und Verpackung leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zur nachhaltigen Nutzung von Ressourcen.

Bitte informieren Sie sich bei Ihrer zuständigen kommunalen Entsorgungsstelle über die geltenden Entsorgungs- und Recyclingmöglichkeiten.

EN I SEECODE Premium Honeycomb Base Pan

Thank you for purchasing our Seecode Premium Honeycomb Base Pan, which will take your cooking to a whole new level. The honeycomb base pan is available in three sizes.

Whether it's crispy fried meat, tender vegetables or delicate fish dishes – this pan delivers reliable frying results for every occasion. Thanks to high-quality materials, robust construction and modern non-stick technology, this pan helps you achieve even and successful results effortlessly when frying properly.

To ensure you enjoy your Seecode Premium honeycomb base frying pan for many years to come, we recommend reading these instructions carefully and keeping them for future reference.

Product description

The honeycomb base frying pans combine innovative technology with long-lasting quality:

- The reinforced metal mesh base protects the surface and ensures exceptional scratch resistance.
- The high-quality ceramic non-stick coating allows for low-fat frying and effortless release of food.
- The 1.3 mm thick aluminum core ensures rapid and even heat distribution.
- The ergonomic hollow handle stays pleasantly cool and ensures safe handling.

Contents

- 1 × Premium honeycomb base pan
- Instruction manual

Technical specifications

Available sizes:	Ø 20 cm / Ø 24 cm / Ø 28 cm
Weight:	Ø 20 cm: approx. 0.645 kg Ø 24 cm: approx. 1.055 kg Ø 28 cm: approx. 1.19 kg
Material:	430 magnetic, polished steel (outer base) 1050 aluminum core (1.3 mm) 304 high-quality, polished stainless steel (inner surface)
Coating:	Non-stick coating with a honeycomb pattern (PFOA-free)
Suitable for:	Induction, gas, ceramic, electric
Oven-safe:	up to 300 °C
Cleaning:	Dishwasher-safe
Certification:	LFGB-certified (food-safe)

Advantages of the Seecode honeycomb base pan

- Reinforced metal mesh base provides long-lasting protection for the surface
- Rapid heating and optimal heat retention
- Even heat distribution thanks to aluminium core
- High-quality ceramic coating for easy release of food
- Less fat required for perfect results
- Robust construction for long-lasting use

- Easy to clean thanks to non-stick surface
- Suitable for all hob types and oven-safe up to 300 °C
- Ergonomic, cool-touch handle
- 3 sizes (20 / 24 / 28 cm) available to suit any portion size

Instructions for use

1. Before first use, wash with warm water and mild washing-up liquid.
2. Preheat the pan on a medium to high heat.
3. Add a little fat or oil as required.
4. Spread the food evenly in the pan.
5. Allow the pan to cool after use, then clean.

Note: For best results, we recommend medium to high heat settings.

Always avoid extreme overheating when the pan is empty.

Our tip: Before using the pan for the first time, we recommend seasoning it with a small amount of vegetable oil. This ensures the surface is perfectly prepared for use and helps improve its frying performance.

To do this, heat the pan over a low to medium heat. Then carefully spread about a teaspoon of vegetable oil evenly over the inside surface and heat for two to three minutes. Allow the pan to cool, then remove any excess oil with a kitchen towel.

Regular use of oil or fat helps maintain the surface and supports its excellent frying properties in the long term.

Safety instructions

Never heat the pan empty on a high heat for prolonged periods.

Keep children away from hot cookware.

The handle may become hot when used in the oven – use suitable protection.

Do not use aggressive cleaning agents or steel wool.

Do not continue to use a damaged pan.

Cleaning and care

Dishwasher-safe, but hand washing is recommended to preserve the pan.

Clean with warm water and a soft sponge after use.

Please allow any burnt-on residues to soak before cleaning.

Do not use sharp or abrasive cleaning utensils or agents.

Storage

To ensure a long service life and optimal protection for your Seecode Premium honeycomb-bottomed pan, we recommend the following storage guidelines:

- Allow the pan to cool completely before storing it.
- Store the pan in a dry place to prevent water marks or limescale build-up.
- Where possible, do not stack pans directly on top of one another, or use pan protectors or soft padding (e.g. cloth or felt) to protect the coating.
- Alternatively, hang the pan on suitable hooks, provided your kitchen fittings allow this.

- Avoid storing heavy objects in the pan to prevent deformation or damage.

Careful storage ensures the non-stick coating remains intact in the long term and guarantees consistently excellent frying results.

Disclaimer

The manufacturer accepts no liability for damage resulting from improper use, failure to follow the operating instructions, or use for purposes other than those intended. Subject to technical changes and errors.

Liability for indirect damage, consequential damage or personal injury is excluded to the extent permitted by law.

Please keep these operating instructions for future reference.

Guarantee & Warranty

Statutory Warranty

This product is covered by statutory warranty rights.

The statutory warranty period is 24 months from the date of purchase.

As the purchaser, you are entitled to these rights regardless of any additional voluntary warranty that may be provided.

Voluntary Warranty

In addition to the statutory warranty, we provide a voluntary warranty of 6 months from the date of purchase.

This warranty is valid throughout Europe and requires the presentation of a proof of purchase.

The voluntary warranty covers material and manufacturing defects that may occur despite careful quality control prior to dispatch.

The following are specifically excluded from the voluntary warranty:

- Alterations or modifications to the product without our consent
- Use of the product in a manner that does not correspond to its intended use

Procedure in the event of a warranty or guarantee claim

Please return the complete product in secure packaging to the point of sale from which it was purchased.

Please enclose the following with your return:

- a description of the defect found,
- the original proof of purchase as evidence for the warranty or guarantee.

The seller will investigate the reported defect and reserves the right to rectify the defect before issuing any refund of the purchase price.

In the event of a valid warranty or guarantee claim, all necessary transport costs will be reimbursed.

The buyer may exercise their statutory rights in respect of defects free of charge.

General Information

© Copyright

These instructions are protected by copyright. Reproduction or reproduction of images, 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 your country's regulations.

Disposal of the product

Please dispose of your Seecode Premium honeycomb base pan in an environmentally friendly manner in accordance with local regulations:

- The pan is made of high-quality metals (stainless steel and aluminium) and can be disposed of at appropriate recycling centres or collection points.
- Do not put the product in the general household waste; instead, send it for recycling to conserve resources.
- If necessary, remove any loose parts before disposal.
- Packaging materials (cardboard, film) should be separated and disposed of in accordance with local recycling guidelines.

By disposing of the product properly, you are making an important contribution to environmental protection and the recycling of valuable raw materials.

Disposal of packaging

The packaging for the Seecode Premium honeycomb-base pan is made from recyclable materials. Please dispose of it separately using the appropriate recycling bins (e.g. for paper, plastic or recyclables).

By disposing of the product and packaging correctly, you are making an important contribution to environmental protection and the sustainable use of resources.

Please contact your local waste management authority for information on the applicable disposal and recycling options.

FR | Poêle à fond alvéolé Seecode Premium

Merci d'avoir acheté notre poêle à fond alvéolé Seecode Premium, qui vous permettra de passer à la vitesse supérieure en cuisine. La poêle à fond alvéolé est disponible en trois tailles.

Qu'il s'agisse de viande croustillante, de légumes tendres ou de délicieux plats de poisson, cette poêle vous garantit des résultats de cuisson fiables en toute occasion. Grâce à des matériaux de haute qualité, une fabrication robuste et une technologie antiadhésive moderne, cette poêle vous aide à obtenir sans effort des résultats homogènes et réussis lors d'une cuisson dans les règles de l'art.

Afin que vous puissiez profiter longtemps de votre poêle à fond alvéolé Seecode Premium, nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi et de le conserver pour référence ultérieure.

Description du produit

Les poêles à fond alvéolé allient une technologie innovante à une qualité durable :

- Le fond en treillis métallique renforcé protège la surface et garantit une résistance exceptionnelle aux rayures.
- Le revêtement antiadhésif en céramique de haute qualité permet une cuisson avec peu de matière grasse et un démoulage facile des aliments.
- Le noyau en aluminium de 1,3 mm d'épaisseur assure une diffusion rapide et homogène de la chaleur.
- La poignée ergonomique creuse reste agréablement froide et garantit une manipulation sûre.

Contenu de la livraison

- 1 x poêle haut de gamme à fond alvéolé
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

Tailles disponibles :	Ø 20 cm / Ø 24 cm / Ø 28 cm
Poids :	Ø 20 cm : env. 0,645 kg Ø 24 cm : env. 1,055 kg Ø 28 cm : env. 1,19 kg
Matériaux :	Acier 430 magnétique et poli (fond extérieur) Noyau en aluminium 1050 (1,3 mm) Acier inoxydable 304 de haute qualité et poli (surface intérieure)
Revêtement :	revêtement antiadhésif à motif alvéolé (sans PFOA)
Types de cuisinières :	induction, gaz, vitrocéramique, électrique
Compatible four :	jusqu'à 300 °C
Nettoyage :	lavable au lave-vaisselle
Certification :	certifié LFGB (conforme aux normes alimentaires)

Avantages de la poêle à fond alvéolé Seecode

- Fond en treillis métallique renforcé protégeant la surface à long terme

- Chauffage rapide et rétention optimale de la chaleur
- Répartition homogène de la chaleur grâce au noyau en aluminium
- Revêtement céramique de haute qualité pour un démoulage facile des aliments
- Moins de matière grasse nécessaire pour des résultats parfaits
- Construction robuste pour une utilisation durable
- Nettoyage facile grâce à la surface antiadhésive
- Convient à tous les types de cuisinières et passe au four jusqu'à 300 °C
- Poignée ergonomique qui reste froide
- 3 tailles (20 / 24 / 28 cm) disponibles pour toutes les portions

Utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec un détergent doux.
2. Préchauffer la poêle à feu moyen à vif.
3. Ajouter un peu de matière grasse ou d'huile selon les besoins.
4. Répartir les aliments uniformément dans la poêle.
5. Après utilisation, laisser refroidir la poêle puis la nettoyer.

Remarque : pour un résultat optimal, nous recommandons d'utiliser un feu moyen à vif.

Éviter toujours toute surchauffe excessive lorsque la poêle est vide.

Notre conseil : avant la première utilisation, nous vous recommandons de pré-traiter la poêle avec une petite quantité d'huile végétale. Cela permet de préparer la surface de manière optimale à l'utilisation et d'améliorer les propriétés de cuisson.

Pour ce faire, faites chauffer la poêle à feu doux à moyen. Répartissez ensuite délicatement environ une cuillère à café d'huile végétale de manière homogène sur la surface intérieure et laissez chauffer pendant deux à trois minutes. Laissez ensuite refroidir la poêle et retirez l'excédent d'huile à l'aide d'un torchon.

L'utilisation régulière d'huile ou de graisse permet d'entretenir la surface et de préserver durablement les bonnes propriétés de cuisson.

Consignes de sécurité

Ne jamais faire chauffer la poêle à feu vif pendant une longue période lorsqu'elle est vide.

Tenir les enfants éloignés des ustensiles de cuisine chauds. La poignée peut devenir chaude en cas d'utilisation au four – utiliser une protection adaptée.

Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ni de laine d'acier.

Ne pas réutiliser une poêle endommagée.

Nettoyage et entretien

Lavable au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est recommandé pour préserver la poêle. Nettoyer après utilisation à l'eau chaude avec une éponge douce.

Si nécessaire, laisser tremper les résidus incrustés avant le nettoyage.

Ne pas utiliser d'ustensiles ou de produits de nettoyage coupants ou abrasifs.

Rangement

Pour garantir une longue durée de vie et une protection optimale de votre poêle à fond alvéolé Seecode Premium, nous vous recommandons de suivre les conseils de rangement suivants :

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la ranger.
- Rangez la poêle dans un endroit sec afin d'éviter les taches d'eau ou les dépôts de calcaire.
- Dans la mesure du possible, n'empilez pas les poêles les uns sur les autres ou utilisez des protections pour poêles ou des intercalaires souples (par exemple, un chiffon ou du feutre) afin de protéger le revêtement.
- Vous pouvez également suspendre la poêle à des crochets adaptés, si votre équipement de cuisine le permet.
- Évitez de stocker des objets lourds dans la poêle afin d'éviter toute déformation ou détérioration.

Un rangement soigneux permet de préserver durablement le revêtement antiadhésif et vous garantit des résultats de cuisson optimaux à long terme.

Clause de non-responsabilité

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, du non-respect du mode d'emploi ou d'une utilisation non conforme. Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs.

Toute responsabilité pour les dommages indirects, consécutifs ou corporels est exclue dans les limites autorisées par la loi.

Veuillez conserver ce mode d'emploi pour référence ultérieure.

Garantie légale et garantie volontaire

Garantie légale

Ce produit est couvert par les droits de garantie légale.

La durée de la garantie légale est de 24 mois à compter de la date d'achat.

En tant qu'acheteur, vous bénéficiez de ces droits indépendamment de toute garantie volontaire qui pourrait vous être accordée en plus.

Garantie volontaire

En plus de la garantie légale, nous accordons une garantie volontaire de 6 mois à compter de la date d'achat.

Cette garantie est valable dans toute l'Europe et nécessite la présentation d'une preuve d'achat.

La garantie volontaire couvre les défauts de matériaux et de fabrication pouvant survenir malgré un contrôle qualité rigoureux avant l'expédition.

Sont notamment exclus de la garantie volontaire :

- les altérations ou modifications du produit sans notre accord
- l'utilisation du produit d'une manière non conforme à l'usage prévu

Procédure en cas de recours à la garantie

Veuillez renvoyer le produit complet dans un emballage adapté au transport au point de vente où il a été acheté.

Veuillez joindre à votre retour :

- une description du défaut constaté,
- la preuve d'achat originale comme justificatif de garantie.

Le vendeur examine le défaut signalé et se réserve le droit de procéder à une exécution ultérieure avant tout remboursement éventuel du prix d'achat.

En cas de recours justifié au titre de la garantie, tous les frais de transport nécessaires seront remboursés.

L'exercice des droits légaux en matière de défauts est gratuit pour l'acheteur.

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 du produit

Veuillez éliminer votre poêle à fond alvéolé Seecode

Premium de manière écologique, conformément aux réglementations locales :

- La poêle est composée de métaux de haute qualité (acier inoxydable et aluminium) et peut être éliminée dans les déchetteries ou les centres de recyclage appropriés.
- Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères, mais acheminez-le vers le recyclage afin de préserver les ressources.
- Retirez les éléments amovibles avant l'élimination, le cas échéant.
- Les matériaux d'emballage (carton, films) doivent être triés et éliminés conformément aux directives locales en matière de recyclage.

En éliminant ce produit de manière appropriée, vous contribuez de manière significative à la protection de l'environnement et au recyclage de matières premières précieuses.

Élimination de l'emballage

L'emballage de la poêle à fond alvéolé Seecode Premium est composé de matériaux recyclables. Veuillez le trier et le jeter dans les conteneurs de collecte prévus à cet effet (par exemple, papier, plastique ou bac de recyclage).

En éliminant correctement le produit et son emballage, vous contribuez de manière significative à la protection de l'environnement et à l'utilisation durable des ressources.

Veuillez vous renseigner auprès de votre service municipal compétent en matière de gestion des déchets pour connaître les possibilités de collecte et de recyclage en vigueur.

NL | SEECODE Premium-pan met honingraatbodem

Hartelijk dank voor de aankoop van onze Seecode Premium-pan met honingraatbodem, waarmee u uw kookkunsten naar een hoger niveau tilt. De pan met honingraatbodem is verkrijgbaar in drie maten.

Of het nu gaat om knapperig gebakken vlees, malse groenten of verfijnde visgerechten – deze pan biedt u betrouwbare bakresultaten voor elke gelegenheid. Dankzij hoogwaardige materialen, een robuuste afwerking en moderne antiaanbak-technologie helpt deze pan u om moeiteloos gelijkmatige en geslaagde resultaten te behalen bij het op de juiste manier bakken.

Om lang plezier te hebben van uw Seecode Premium-pan met honingraatbodem, raden wij u aan deze handleiding aandachtig door te lezen en te bewaren voor later.

Productbeschrijving

De pannen met honingraatbodem combineren innovatieve techniek met duurzame kwaliteit:

- De versterkte metalen gaasbodem beschermt het oppervlak en zorgt voor een uitzonderlijke krasbestendigheid.
- De hoogwaardige keramische antiaanbaklaag maakt vetarm bakken mogelijk en zorgt ervoor dat het eten moeiteloos loslaat.
- De 1,3 mm dikke aluminiumkern zorgt voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling.
- Het ergonomische holle handvat blijft aangenaam koel en garandeert een veilige hantering.

Leveringsomvang

- 1 x Premium-pan met honingraatbodem
- Gebruiksaanwijzing

Technische gegevens

Beschikbare maten:	Ø 20 cm / Ø 24 cm / Ø 28 cm
Gewicht:	Ø 20 cm: ca. 0,645 kg Ø 24 cm: ca. 1,055 kg Ø 28 cm: ca. 1,19 kg
Materiaal:	430 magnetisch geleidend, gepolijst staal (buitenbodem) 1050 aluminiumkern (1,3 mm) 304 hoogwaardig, gepolijst roestvrij staal (binnenkant)
Coating:	antiaanbaklaag met honingraatpatroon (PFOA-vrij)
Geschikt voor:	inductie, gas, keramisch, elektrisch
Ovenbestendig:	tot 300 °C
Reiniging:	vaatwasmachinebestendig
Certificering:	LFGB-gecertificeerd (voedselveilig)

Voordelen van de Seecode-pan met honingraatbodem

- Versterkte metalen gaasbodem beschermt het oppervlak op lange termijn
- Snelle opwarming en optimale warmteopslag
- Gelijkmatige warmteverdeling door aluminium kern
- Hoogwaardige keramische coating voor het gemakkelijke loslaten van voedsel
- Minder vet nodig voor perfecte resultaten
- Robuuste constructie voor langdurig gebruik
- Eenvoudige reiniging door antiaanbaklaag
- Geschikt voor alle soorten fornuizen en ovenbestendig tot 300 °C
- Ergonomische, koel blijvende handgreep
- 3 maten (20 / 24 / 28 cm) beschikbaar voor elke portiegrootte

Gebruik

1. Reinig voor het eerste gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
2. Verwarm de pan voor op middelhoog tot hoog vuur.
3. Voeg naar behoefte een beetje vet of olie toe.
4. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de pan.
5. Laat de pan na gebruik afkoelen en reinig hem.

Opmerking: Voor optimale resultaten raden wij middelhoge tot hoge temperatuurstanden aan.

Vermijd altijd extreme oververhitting zonder inhoud.

Onze tip: Wij raden aan om de pan voor het eerste gebruik voor te behandelen met een kleine hoeveelheid plantaardige olie. Hierdoor wordt het oppervlak optimaal voorbereid op gebruik en kunnen de braadeigenschappen worden verbeterd. Verwarm hiervoor de pan op laag tot middelhoog vuur. Verdeel vervolgens voorzichtig ongeveer een theelepel plantaardige olie gelijkmatig over het binnenoppervlak en verwarm deze twee tot drie minuten. Laat de pan daarna afkoelen en verwijder overtollige olie met een theedoek. Door regelmatig olie of vet te gebruiken, blijft het oppervlak in goede conditie en worden de goede bakken eigenschappen op lange termijn ondersteund.

Veiligheidsinstructies

Verwarm de pan nooit langdurig leeg op hoog vuur. Houd kinderen uit de buurt van heet kookgerei. Het handvat kan heet worden bij gebruik in de oven – gebruik geschikte bescherming. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of staalwol. Gebruik een beschadigde pan niet meer.

Reiniging en onderhoud

Vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de pan te ontzien.

Na gebruik reinigen met warm water en een zachte spons. Laat eventueel aangekoekte resten voor het reinigen even weken.

Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakgereedschappen of -middelen.

Bewaren

Voor een lange levensduur en optimale bescherming van uw Seecode Premium-pan met honingraatbodembodem raden wij u aan de volgende tips voor het bewaren in acht te nemen:

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u hem opbergt.
- Bewaar de pan op een droge plaats om watervlekken of kalkaanslag te voorkomen.
- Stapel pannen indien mogelijk niet direct op elkaar, of gebruik pannenscheiders of zachte tussenlagen (bijv. een doek of vilt) om de coating te beschermen.
- Hang de pan desgewenst aan geschikte haken op, voor zover uw keukenuitrusting dit toelaat.
- Vermijd het bewaren van zware voorwerpen in de pan om vervormingen of beschadigingen te voorkomen.

Door zorgvuldige opslag blijft de antiaanbaklaag langdurig behouden en bent u verzekerd van blijvend optimale bakresultaten.

Aansprakelijkheidsuitsluiting

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die ontstaat door oneigenlijk gebruik, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing of gebruik voor andere doeleinden dan waarvoor het product bedoeld is. Technische wijzigingen en fouten voorbehouden.

Aansprakelijkheid voor indirecte schade, gevolgschade of persoonlijk letsel is uitgesloten binnen de wettelijk toegestane grenzen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.

Garantie & waarborg

Wettelijke garantie

Op dit product zijn de wettelijke garantierechten van toepassing.

De wettelijke garantietermijn bedraagt 24 maanden vanaf de aankoopdatum.

U hebt als koper recht op deze rechten, ongeacht of er al dan niet een aanvullende vrijwillige garantie wordt geboden.

Vrijwillige garantie

Naast de wettelijke garantie bieden wij een vrijwillige garantie van 6 maanden vanaf de aankoopdatum.

Deze garantie geldt in heel Europa en vereist het overleggen van een aankoopbewijs.

De vrijwillige garantie dekt materiaal- en fabricagefouten die ondanks zorgvuldige kwaliteitscontrole vóór verzending kunnen optreden.

Van de vrijwillige garantie zijn met name uitgesloten:

- Wijzigingen of aanpassingen aan het product zonder onze toestemming
- Gebruik van het product op een manier die niet overeenkomt met het beoogde gebruik

Procedure in geval van garantie of waarborg

Stuur het complete product in een transportveilige verpakking terug naar het verkooppunt waar het is gekocht.

Voeg bij uw retourzending het volgende bij:

- een beschrijving van het geconstateerde defect,
- het originele aankoopbewijs als bewijs voor de garantie of waarborg.

De verkoper onderzoekt het gemelde gebrek en behoudt zich het recht voor om eerst tot herstel over te gaan alvorens de aankoopprijs eventueel terug te betalen.

Indien er sprake is van een gerechtvaardigde garantie- of aansprakelijkheidsclaim, worden alle noodzakelijke transportkosten vergoed.

Het doen gelden van de wettelijke rechten bij gebreken is voor de koper kosteloos.

Algemene opmerkingen

© 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. Voor de verpakking alstublieft op milieuvriendelijke wijze af volgens de voorschriften van uw land.

Afvoer van het product

Voor uw Seecode Premium-pan met honingraatbodembodem op milieuvriendelijke wijze af volgens de lokale voorschriften:

- De pan bestaat uit hoogwaardige metalen (roestvrij staal en aluminium) en kan via de daarvoor bestemde milieustraat of recyclingpunten worden afgevoerd.
- Gooi het product niet bij het huisvuil, maar lever het in voor recycling om grondstoffen te sparen.
- Verwijder indien nodig losse onderdelen voor de afvoer.
- Verpakkingsmaterialen (karton, folie) moeten gescheiden worden en volgens de lokale recyclingrichtlijnen worden afgevoerd.

Door het product op de juiste manier af te voeren, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van het milieu en aan de hergebruik van waardevolle grondstoffen.

Afvalverwerking van de verpakking

De verpakking van de Seecode Premium-pan met honingraatbodembodem is gemaakt van recyclebare materialen. Gooi deze alstublieft gescheiden weg via de daarvoor bestemde inzamelingsystemen (bijv. papier, kunststof of de recyclingbak). Door het product en de verpakking op de juiste manier af te voeren, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van het milieu en het duurzame gebruik van hulpbronnen. Informeer bij uw gemeentelijke afvalverwerkingsdienst naar de geldende afvalverwerkings- en recyclingmogelijkheden.

