



**100446 - 100447 - 100448 - 100449 -  
100450 - 100451 - 100452 - 100453 -  
100454 - 100456 - 100457**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemanha

tel. +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Linha de atendimento:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Versão: 1.0

Data de preparação: 2022-06-15

**Manual de instruções original**

## Parâmetros técnicos

### Painéis com tampa

Nº de artigo / Modelo:	Índice (L)	Dimensões L x P x A: (mm)	Ø Área da base (mm)	Ø interna (mm)	Peso (kg):
100446 / E6,1L-1	6,1	305 x 220 x 247	175	200	1,65
100447 / E11L-1	11,0	337 x 263 x 292	215	280	2,38
100448 / E16L-1	16,0	445 x 349 x 264	290	321	3,85
100449 / E10,4L-1	10,4	423 x 323 x 207	262	240	3,23
100450 / E3L-SG1	3,0	362 x 199 x 152	158	180	1,05
100451 / E4L-SG1	4,0	407 x 223 x 175	175	200	1,33
100452 / E6,7L-SG1	6,7	505 x 266 x 206	215	240	1,93
100453 / E10,4L-SG1	10,4	556 x 308 x 227	250	300	3,02

PT

### Frigideiras com tampa

N.º de ref. / modelo:	Altura (mm)	Dimensões L x P x A: (mm)	Ø Área da base (mm)	Ø interna (mm)	Peso (kg):
100454 / E180-D1	65	362 x 199 x 110	125	180	0,81
100456 / E200-D1	65	419 x 221 x 112	145	200	0,97
100457 / E240-D1	75	477 x 267 x 130	190	240	1,57

Sujeito a alterações técnicas!

## Versão / propriedades

### Panelas

- Material: aço inoxidável
- Material das pegas: aço inoxidável
- Propriedades das pegas: não aquecem
- Com borda anti-gotejamento
- Adequadas para todos os fogões, incluindo fogões de indução
- Incluído: 1 tampa

### Frigideiras

- Material: aço inoxidável
- Material das pegas: aço inoxidável
- Propriedades das pegas: não aquecem
- Versão da superfície de trabalho: Aço escovado
- Adequadas para todos os fogões, incluindo fogões de indução
- Incluído: 1 tampa

PT

### Instrução de operação

- Nunca deixe uma panela ou frigideira vazia num fogão quente.
- Nunca deixe utensílios de cozinha durante muito tempo sem vigilância num fogão quente.
- Ao cozinhar, deve sempre tentar utilizar a temperatura mais baixa possível, o que minimizará a descoloração nos utensílios de cozedura e fará com que o alimento cozinhe mais com a sua própria humidade.
- Adicione sal sempre à água fervente. A adição de sal à água fria pode danificar os utensílios de cozedura.

## Limpeza e manutenção

### **ATENÇÃO!**

**Não utilize objetos afiados ou metálicos (faca, garfo, etc.) para limpar panelas e frigideiras. Os objetos pontiagudos podem danificar a superfície.**

**Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos, pois podem danificar a superfície.**

1. Antes da primeira utilização, lave panelas, frigideiras e tampas em água quente com um detergente suave e um pano ou esponja para remover resíduos da produção e embalagem. Enxaguar em água limpa. Por fim, seque os utensílios de cozinha limpos com um pano macio e sem fiapos.
2. Limpe as panelas, frigideiras e tampas após cada utilização com água morna, um pano, uma esponja ou uma escova de lavar louça e um detergente suave. Enxague bem os utensílios de cozinha limpos com água limpa. Seque os utensílios de cozinha com um pano macio e sem fiapos.
3. No caso de sujidade mais pesada, recomendamos pôr de molho as panelas e frigideiras durante algum tempo antes de limpar.
4. As panelas e frigideiras também podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Embora os utensílios de cozedura possam ser lavados na máquina de lavar louça, pode acontecer que manchas de água fiquem na panela como resultado das altas temperaturas que surgem na máquina de lavar louça durante o processo de secagem. Para evitar estas manchas, os utensílios devem ser retirados da máquina de lavar louça antes do início do processo de secagem e secados imediatamente com um pano macio.
5. Para remover a descoloração de panelas e frigideiras, pode utilizar vinagre ou ácido cítrico líquido. Depois de limpar, mergulhe um pano macio com vinagre ou ácido cítrico e limpe as superfícies interiores e exteriores das panelas e frigideiras com ele.