

951-833

D

Pro·Idee

Simmertopf

Artikel-Nummer: 231-206



*Der Doppelwandtopf aus Rostfreiem Edelstahl 18/0.
In 16 cm Durchmesser erhältlich.
Für alle Herdarten auch für Induktion.*

Topf mit Doppelwand lässt kein Überkochen und Anbrennen zu. Ideal geeignet zum Erwärmen von Milch und Kochen von Creams und Soßen. Mit einem sehr einfachen und anwenderfreundlichen System des Wasserbads. Der beste Weg für ein gesundes Kochen. Der „Bain-Marie“ lässt Speisen natürlich mit den wertvollen Nährstoffen.

Wie wird der Topf benutzt?

Füllen Sie ein Glas Wasser in die dafür vorgesehene Öffnung (s. Abbildung oben). Geben Sie die Speisen in den Topf. Die Speisen werden nicht überkochen und verlieren nicht den natürlichen Geschmack.

Bitte beachten: Zur Reinigung der Innenwand sollen Sie, je nach Häufigkeit der Benutzung, einmal die Woche ein Glass Wasser gemischt mit Essig einfüllen.

Simmering Pan

Item-no.: 231-206



*The double-wall saucepan made from 18/0 Stainless Steel
Available with a 16 cm diameter.
Suitable for all types of stove, including induction*



Saucepans with double-walls prevent against overboiling and burning. Ideally suited to warming up milk and heating creams and sauces. With a very simple and user-friendly water-bath system. The best way to cook healthily. In a Bain Marie, food keeps its natural valuable nutrients.

How is it used?

Pour a glassful of water in the designated opening (see picture above). Put the food in the pan. The food will not boil over or lose its natural flavour.

Please note: Once a week (depending on frequency of use), clean the inner wall with a glass of water mixed with vinegar.

La casserole bain-marie

Réf. 231-206



*La casserole double paroi en acier inoxydable 18/0
Disponible dans 16 cm de diamètre.
Pour tous les types de cuisinières y compris les modèles à
induction*

Une casserole double paroi évite que les aliments n'attachent ou ne brûlent. Idéale pour réchauffer le lait et préparer des sauces ainsi que des crèmes. Conçue selon le système du bain-marie, elle est facile à utiliser et représente le meilleur moyen pour obtenir une cuisson saine des aliments. En effet, le bain-marie laisse les aliments naturels et conserve leurs précieux nutriments

Comment l'utiliser ?

Versez un verre d'eau dans l'orifice prévu (cf.: figure ci-dessus), mettez les aliments dans la casserole. Les aliments ne brûleront pas et ne perdront pas leur goût naturel.

A noter : Pour nettoyer la paroi intérieure, vous devriez verser un verre d'eau mélangé avec du vinaigre dans l'orifice une fois par semaine, selon la fréquence d'utilisation.

Dubbelwandige steelpan

nr. 231-206



*De dubbelwandige pan van rvs 18/0
Verkrijgbaar met een diameter van 16 cm.
Voor alle soorten fornuizen, ook voor inductie.*

Pan met dubbele wand laat overkoken en aanbranden niet toe. Ideaal geschikt om melk te verwarmen en crèmes en sauzen te koken. Met een zeer eenvoudig en gebruiksvriendelijk au bain-marie-systeem. De beste manier om gezond te koken. Het au bain-marie laat gerechten natuurlijk met de waardevolle voedingsstoffen.

Hoe wordt hij gebruikt?

Doe een glas water in de daarvoor voorziene opening. (Zie bovenstaande afbeelding) Doe uw gerechten in de pan. De gerechten zullen niet overkoken en verliezen de natuurlijke smaak niet.

Notitie: om de binnenwand te reinigen dient u afhankelijk van de gebruiksfrequentie eens per week een glas water gemengd met azijn erin te doen.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen