

**KUHN
RIKON**
SWITZERLAND



BLACK STAR



- DE GEBRAUCHSANWEISUNG
- EN INSTRUCTIONS FOR USE
- FR CONSIGNES D'UTILISATION
- ES INSTRUCCIONES DE USO



WWW.KUHNRIKON.COM

GEBRAUCHSANWEISUNG | INSTRUCTIONS FOR USE | CONSIGNES D'UTILISATION | INSTRUCCIONES DE USO

DE VORTEILE: Sie haben das Beste gewählt! Diese Bratpfanne aus massivem Qualitätsstahl mit einer speziellen Oberflächenbehandlung (Korrosionsschutz) ist besonders robust und langlebig. Sie lässt sich wie keine andere besonders rasch und stark erhitzen und ist daher ideal für alles, was scharf gebraten wird (Steaks, Rösti, Frittüren). Die Black Star ist für alle Herdarten geeignet. Elektroherde, Glaskeramikochfelder, Gasherde und auch für Induktionsfelder.

GEBRAUCHSANWEISUNG: Vor dem ersten Gebrauch Eisenpfanne einbrennen (siehe separate Info «Einbrennen») Die Gussstiele können heiss werden und sollten mit Topflappen angefasst werden. Wichtig: Topfdurchmesser und Grösse der Kochplatte sollen übereinstimmen, damit Sie immer energiesparend kochen und braten.

BRATEN: Diese Bratpfanne ist für fettloses Anbraten nicht geeignet. Leere Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen. Hoherhitzbare Öl oder Fett in die Pfanne geben. Bratgut zugeben, allseitig anbraten. Beim Gebrauch auf Glaskeramikochfeldern kann sich der Boden beim Leererhitzen kurzzeitig nach aussen wölben, bis das Bratgut beigegeben wird. Erst nach dem Anbraten salzen und würzen. Während des Bratvorganges Fleisch 1- 2 mal wenden. Lassen Sie Ihre Bratpfanne nie unbeaufsichtigt. Sollte sich starker Rauch entwickeln, ist die Pfanne zu heiss. Pfanne sofort vom Herd nehmen und mit weniger Hitze fortfahren. Schieben und ziehen Sie das Kochgeschirr nicht auf der Kochstelle hin und her, da dies sowohl das Kochgeschirr als auch die Oberfläche der Kochstelle beschädigen kann.

PFLEGE: Nur trocken reinigen (mit Lappen oder Haushaltspapier) oder Eisenpfanne ausbrennen bei starken Rückständen (siehe separate Info «Ausbrennen»).

Wenn Waschen unumgänglich, kein Spülmittel verwenden.
Kurz auf Heizplatte

trocknen und danach immer einfetten, da der Korrosionsschutz schon nach kurzem Gebrauch seine Wirkung verliert. Säurehaltige Speisen können helle Flecken verursachen, die jedoch keinen Einfluss auf die Brateigenschaft haben.

GARANTIEBESTIMMUNGEN: Die Garantie erfolgt nur bei sachgemässer Verwendung. Nicht bei Überhitzung, zerstörter Bodenoberfläche oder eingebrannten Rückständen.

A. EINBRENNEN EINER NEUEN BLACK STAR:

1. Bratpfanne gut mit Wasser reinigen und abtrocknen.
2. Hoherhitzbare Öl (Erdnuss- oder Sonnenblumenöl) in die Pfanne geben, dann Kartoffelschalen und Salz dazugeben (Kartoffelschalen sollten mit Öl bedeckt sein) und ca. 30 Minuten auf max. 3/4 Leistungsstufe dunkel anbraten. » Korrosionsschutz wird hierdurch entfernt.
» Fettfilm wird angelegt, um Ankleben von Stärke und eiweisshaltigen Lebensmitteln zu verringern. » Hierbei handelt es sich um den natürlichen Antihafteffekt der Eisenbratpfanne. » Kartoffeln, Salz und Öl können anschließend entsorgt werden.
3. Von jetzt an Bratpfanne nicht mehr mit Wasser waschen, da sonst die Antihafteffekt wieder verloren geht. **4.** Die Innenseite der Black Star mit etwas Speiseöl (möglichst Sonnenblumenöl) einreiben. » Vorgang wird normalerweise nur vor erstem Gebrauch durchgeführt, kann aber je nach Bedarf wiederholt werden, um die Bratpfanne aufzufrischen!

ACHTUNG: Vor wiederholtem Einbrennen sollte die Bratpfanne ausgebrannt werden.

B. AUSBRENNEN EINER GEBRAUCHTEN BLACK STAR, VOR ERNEUEM EINBRENNEN:

» Bratrückstände mit trockenem, feinem Speisesalz entfernen. **1.** In die trockene Black Star ca. 1/2 cm Speisesalz geben.
2. Bratpfanne auf 3/4 Stufe erhitzen. **3.** Salz in der Bratpfanne leicht

schwenken (wo Salz kleben bleibt, kleben auch die Speisen). **4.** Herd ausschalten, sobald das Salz braun wird.

5. Mit einem alten Lappen oder viel Küchenpapier das Salz in der Bratpfanne fest am Boden und Rand reiben, um Rückstände zu entfernen. Vorsicht das Salz ist sehr heiß, evtl. einen alten Backhandschuh anziehen um sich nicht zu verbrennen. **6.** Sobald kein Salz mehr in der Bratpfanne haftet und keine Bratrückstände mehr erkennbar sind, das Salz in der Bratpfanne auskühlen lassen. Das gebrauchte Salz kann auch ein 2. Mal verwendet werden. » **Nun können Sie Ihre Black Star erneut einbrennen.**

WAS IST EINE PATINA? Patina (eine leicht bräunliche, glänzende Schicht). Diese Patina entsteht durch das Einbraten von natürlichen Ölen und Fetten aus den gebratenen Lebensmitteln an der Pfanneninnenfläche. Es wird empfohlen diese Patina nicht mit Spülmittel zu reinigen und zu entfernen, Da sie die Brateigenschaften der Pfanne verbessert und ein leichteres Ablösen der Speisen beim Kochen ermöglicht.

HANDLING: Solange die oben beschriebenen Hinweise beachtet werden, hat die Black Star sehr gute Antihafteigenschaften. Spülmittel und Wasser entfernen den natürlichen Antihafteffekt und die Bratpfanne muss erneut eingebrannt werden. Beim Anbraten in der Eisenpfanne sollte trotzdem immer genügend Fett (Öl, Bratbutter) verwendet werden.

• • • • •

EN ADVANTAGES: You have chosen the best.

This frying pan is made from heavy gauge iron which is tough and long lasting. The surface has been treated to prevent corrosion. You may use the pan for fast and fierce frying when preparing steak, chips, Swiss rösti, etc.:

This pan can be used on all cookers, induction, gas, electric both solid plate and radiant ring, ceramic including halogen.

INSTRUCTIONS FOR USE:

Before using the first time season the iron frying pan (see separate instructions "seasoning and cleaning". The professional pans have solid cast handles which can become hot so hand protectors should be used. On electric cookers including ceramic hobs, choose the right hob plate diameter for your pan.

FRYING: This pan is not suitable for fat free cooking. Heat the empty pan on a medium to high heat for 2-3 minutes. Add high-heat oil or fat to the pan, allow fat to melt, before placing the food into the pan. When used on a ceramic hob the base might briefly distort until the food is introduced. Only season your food after browning. During frying turn the meat 1-2 times. Never leave your frying pan unattended. If strong smoke develops, the pan is too hot. Remove the pan from the heat immediately and continue with less heat. Do not push or pull the cookware back and forth on the hob, as this can damage both the cookware and the surface of the hob.

CARE: Wipe clean with kitchen paper towel or a cloth, or clean your iron pan in case of heavy residues (see separate information "Cleaning of a used Black Star before re-seasoning". Wash only if absolutely necessary. Do not use detergent if you do have to wash it, then heat pan gently to dry and always oil it, otherwise the protective coating will not be effective. Acidic foodstuffs can leave light marks on the surface but they have no effect whatsoever on the cooking properties of the pan.

TERMS OF THE GUARANTEE: The guarantee will only apply for correct use. It will not apply for overheating, damaged bottom surface or burned-in residues.

A. HOW TO SEASON YOUR NEW BLACK

STAR: 1. Rinse the pan well with water and dry it. **2.** Pour high-heat oil (peanut or sunflower oil) into the pan, then add the potato peelings and salt (the potato peelings should

be covered with oil) and fry for approx. 30 minutes on max. 3/4 power setting until potatoes turn dark. » This procedure serves to remove the corrosion protection. » Also a layer of oil is created which then helps to prevent starchy and protein-rich foods from sticking to the pan. » This non-stick effect is a natural characteristic of cast iron frying pan. » Then potatoes, salt and oil can all be disposed of. **3.** From now on do not wash the frying pan with water, otherwise the non-stick function will be lost again. **4.** Rub in the inside of the Black Star with some cooking oil (preferably sunflower oil). » The procedure is normally only carried out before the first use, but can be repeated as needed to freshen up the frying pan! **ATTENTION:** Prior to re-seasoning of the frying pan, the pan has to be cleaned.

B. CLEANING OF A USED BLACK STAR BEFORE

RE-SEASONING: » Remove residues from frying with dry table salt. **1.** Cover the bottom of the Black Star with approx. 1/2 cm cooking salt. **2.** Heat the pan on 3/4 heat. **3.** Gently swirl the salt around the pan. (The salt will stick to any burnt-on bits of food). **4.** As soon as the salt turns brown, turn off the hob. **5.** Use an old cloth or a piece of kitchen paper to rub the salt vigorously into the sides and bottom of the pan. This will «scour» away the burnt-on food. **6.** Caution – the salt will be very hot, so wear an oven glove for this procedure to make sure you don't burn your fingers! **7.** As soon as no more salt sticks in the frying pan and no more frying residues are visible, let the salt cool down in the frying pan. The used salt can also be used a 2nd time. » Now repeat the „HOW TO SEASON YOUR NEW BLACK STAR” procedure.

WHAT IS A PATINA? Patina (a slightly brownish, shiny layer). This patina is formed by the frying of natural oils and fats from the fried food on the inner surface of the pan. It is recommended not to clean and remove this patina with detergent, as it improves the frying properties of the pan and allows the food

to come off more easily during cooking.

HANDLING: As long as the instructions described above are followed, the Black Star has very good non-stick properties. Detergent and water remove the natural non-stick effect and the frying pan must be seasoned again. When frying in an iron pan, always use enough fat (oil, cooking butter).

(FR) AVANTAGES : Vous avez opéré le meilleur des choix ! Cette poêle à frire en acier solide de qualité, spécialement traitée en surface contre la corrosion, se distingue par sa robustesse et sa longévité. Cette poêle à frire est une véritable championne. Elle se laisse chauffer rapidement tout en supportant des températures élevées. Elle est donc idéale pour saisir à une température élevée (steaks, rösti, fritures). Cette poêle est idéalement adaptée pour tout feu, pour cuisinières électriques à plaques ou à spirales, pour cuisinières vitrocéramiques et pour cuisinières à gaz et aussi à l'induction.

MODE D'EMPLOI : Avant la première utilisation voir informations séparées «Première Utilisation et Entretien» Les manches en fonte peuvent devenir chauds et doivent être manipulés avec des gants de cuisine.

IMPORTANT : Choisir la plaque électrique ou le champ de cuisson vitrocéramique correspondant au diamètre de la poêle. De cette façon vous pourrez rôtir en économisant de l'énergie.

RÔTIR : Cette poêle à frire ne convient pas au rôtissage sans graisse. Chauffer la poêle à vide à une température très élevée (2 à 3 minutes). Ajouter de l'huile ou de la graisse résistante à haute température dans la poêle, laisser fondre la graisse. Y déposer la viande (par exemple) et la rôtir de chaque côté. Utilisée sur un champ de cuisson vitrocéramique, il se peut que le fond de la poêle bombe brièvement pendant le

chauffage à vide jusqu'à ce que l'on y ait ajouté la viande. Saler et assaisonner après avoir fait revenir la viande. Tourner la viande 1 à 2 fois au cours du rôtissage. Ne laissez jamais votre poêle à frire sans surveillance. Si une forte fumée se développe, la poêle est trop chaude. Retirer la poêle du feu et continuer avec moins de chaleur. Ne pas pousser ou tirer les ustensiles de cuisson d'avant en arrière sur la plaque de cuisson, car cela pourrait endommager à la fois les ustensiles de cuisson et la surface de la plaque de cuisson.

ENTRETIEN : Nettoyer uniquement à sec (avec chiffon ou essuie-tout ménager). En cas de résidus forts, effectuer le procédé « Entretien d'une poêle Black Star déjà utilisée (à voir l'informations séparées), Ne jamais utiliser de produit à laver la vaisselle au cas où un rinçage s'avérerait inévitable. Sécher ensuite rapidement sur une plaque chaude. Ne jamais oublier de regraisser la poêle, étant donné que la protection contre la corrosion perd son efficacité déjà peu de temps après l'emploi. Les mets acidifères peuvent produire des taches claires qui n'auront toutefois aucune influence sur les propriétés de rôtissage.

CONDITIONS DE GARANTIE : La garantie entre en vigueur uniquement si la poêle a été utilisée de façon adéquate. Elle n'est pas valable en cas de surchauffe, si la surface du fond est endommagée ou en présence de résidus incrustés.

A. PREMIÈRE UTILISATION D'UNE NOUVELLE POÊLE

BLACK STAR: 1. Nettoyer soigneusement la poêle à l'eau et la sécher. **2.** Verser de l'huile pour haute température (huile d'arachide ou de tournesol) dans la poêle, puis ajouter les épiluchures de pommes de terre et le sel (les épiluchures de pommes de terre doivent être recouvertes d'huile) et laisser cuire pendant environ 30 minutes à une puissance maximale de 3/4, jusqu'à ce que les pommes de terre prennent une coloration dorée.

» Ce procédé permet d'éliminer la protection anti-corrosion, de créer une pellicule de graisse et de limiter l'adhésion des

aliments riches en amidons ou protéines. » Dans ce cas, il s'agit des propriétés antiadhésives naturelles de la poêle à frire. » Jeter ensuite les pommes de terre, le sel et l'huile. **3.** À ce stade, la poêle Black Star ne doit en aucun cas entrer en contact avec de l'eau. Le risque est d'endommager ses propriétés antiadhésives. **4.** Frotter l'intérieur de la poêle Black Star avec de l'essuie-tout imbibé d'un peu d'huile alimentaire. L'huile de tournesol est conseillée. » Cette procédure doit être mise en œuvre avant la première utilisation. Elle peut être répétée au besoin pour redonner une nouvelle jeunesse à la poêle.

ATTENTION : Avant la procédure répétée de la première utilisation il faut faire la procédure de l'entretien de la poêle.

B. ENTRETIEN D'UNE POÊLE BLACK STAR DÉJÀ UTILISÉ :

» Pour éliminer les résidus collés au fond de la poêle Black Star, il suffit d'utiliser du sel alimentaire fin et sec. **1.** Verser environ 1/2 cm de sel alimentaire dans la poêle Black Star sèche. **2.** Faire chauffer la poêle à 3/4 feu. **3.** Faire bouger légèrement le sel (là où il reste collé, les aliments resteront aussi collés). **4.** Éteindre le feu dès que le sel a pris une coloration brune. **5.** Frotter le sel au fond et sur les côtés de la poêle à l'aide d'un vieux chiffon ou de plusieurs couches d'essuie-tout pour faire disparaître les résidus. **6.** Attention, le sel est brûlant. Enfiler au besoin un gant de protection pour ne pas vous brûler les mains. **7.** Dès qu'il ne colle plus dans la poêle et que les résidus ont disparu, laisser le sel dans la poêle pour qu'il refroidisse. Il pourra être utilisé une deuxième fois. » Effectuer maintenant la procédure «PREMIÈRE UTILISATION D'UNE POÊLE BLACK STAR»

QU'EST-CE QU'UNE PATINE? Patine (une couche

légèrement brunâtre et brillante). Cette patine est obtenue en faisant frire les huiles et graisses naturelles des aliments frits à l'intérieur de la poêle. Il n'est pas recommandé de nettoyer et d'enlever cette patine avec un détergent, car elle améliore les propriétés de friture de la poêle et facilite l'enlèvement des aliments pendant la cuisson.

ENTRETIEN: Si ces consignes sont respectées, la poêle ne collera pour ainsi dire jamais. Les propriétés antiadhésives naturelles disparaissent en cas d'usage de produit vaisselle et d'eau. Lorsque vous faites frire dans la poêle en acier, il est important d'utiliser toujours suffisamment de matières grasses (huile, beurre de cuisson).

ES VENTAJAS: ¡Usted ha elegido lo mejor!

Esta sartén está fabricada en acero de alta calidad y de larga vida, la superficie ha sido tratada para prevenir la corrosión. Esta sartén se puede calentar rápida e intensamente como ninguna otra y por consiguiente es ideal para todos los alimentos que necesitan quedar bien dorados (bistecs, tortilla de patatas, frituras). Esta sartén puede utilizarse para todo tipo de cocinas, con hornillos eléctricos lisos o con platos en espiral, gas, vitrocerámicas e inducción.

INSTRUCCIONES DE USO: Antes de usar la sartén de acero por primera vez hay que sazónarla (ver instrucciones separadas "sazonar y limpiar») Lavar con agua caliente y secar la sartén antes de utilizarla por primera vez, después untar la superficie con un poco de grasa. Es posible que el mango llegue a calentarse y por ello se deberá coger con manoplas de cocina.

IMPORTANTE: Seleccionar el tamaño y diámetro correctos para el plato del hornillo eléctrico, de la placa vitrocerámica o de inducción, con ello usted logrará siempre un ahorro de energía al freír.

FREÍR: No es adecuado cocinar en esta sartén sin grasa. Calentar la sartén vacía durante 2 o 3 minutos a fuego alto. Agregar aceite o grasa resistente a altas temperaturas en la sartén y dejar que se derritan, agregar el alimento deseado y freírlo por todas partes. Al utilizar placas vitrocerámicas, puede ser que el fondo de la sartén vacía, mientras se calienta, forme momentáneamente un arco hacia el exterior hasta que se agregue el alimento.

Condimentar y salar solo después de freír. Dar vuelta a la carne 1 o 2 veces mientras se fríe. Nunca dejes tu sartén desatendida. Si se produce un humo fuerte, quiere decir que la sartén está excesivamente caliente. Retire la sartén del fuego inmediatamente y continúe con menos calor. No empujar o tirar de los utensilios de cocina hacia adelante y hacia atrás en la placa de cocción, ya que esto puede dañar tanto los utensilios de cocina como la superficie de la placa de cocción.

CUIDADOS: Limpiar únicamente en seco con papel de cocina o un trapo de limpiar. Para residuos pesados limpiar la sartén (ver instrucciones separadas «la limpieza de una Black Star usada antes de volver a sazonar»). Cuando el lavado sea indispensable, no utilizar detergentes. Secar brevemente sobre el hornillo y luego engrasar, ya que la protección anticorrosiva pierde su eficacia después de poco tiempo. Alimentos ácidos pueden ocasionar manchas claras, las cuales, sin embargo, no influyen en la calidad de la fritura.

GARANTÍA: La garantía se aplica sólo en caso de uso correcto. La garantía no cubre daños debidos a recalentamiento de la sartén, superficie del fondo dañada o restos de comida quemados.

A. CÓMO SAZONAR SU NUEVO BLACK STAR:

1. Limpiar bien la sartén con agua y secarla. **2.** Poner aceite para altas temperaturas (aceite de cacahuete o de girasol) en la sartén, añadir las peladuras de patata y la sal (las peladuras de patata deben quedar cubiertas de aceite) y freír durante unos 30 minutos a una potencia máxima de 3/4 hasta que se vuelvan oscuras. » Este proceso sirve para eliminar La protección de corrosión. » También se crea una capa de aceite que ayuda a evitar que los alimentos ricos en almidón y proteínas se peguen a la sartén. » Este efecto antiadherente es una característica natural de la sartén de acero. » En este momento las patatas, la sal y el aceite pueden ser retirados.

3. A partir de ahora no lave la sartén con agua, si no, la función antiadherente se perderá de nuevo. **4.** Frota el interior de la Black Star con un poco de aceite de cocina (preferiblemente de girasol).

» **El proceso normalmente sólo se hace antes de la primera utilización**, pero puede repetirse cuando sea necesario para refrescar la sartén.

ATENCIÓN: Antes de volver a sazonar la sartén, hay que limpiarla.

B. LA LIMPIEZA DE UNA BLACK STAR USADA ANTES DE VOLVER A SAZONAR: »

Quitar los residuos de la comida con sal. **1.** Cubre la parte inferior de la Black Star con aprox. 1/2 cm de sal de cocina. **2.** Calentar la sartén a 3/4 de fuego. **3.** Suavemente, haz girar la sal alrededor de la sartén. (La sal se pegará a cualquier trozo de comida quemada). **4.** Tan pronto como la sal se vuelva marrón, apague la placa de cocción. **5.** Use un paño viejo o un papel de cocina para frotar vigorosamente la sal en los lados y el fondo de la sartén. Esto "fregará" la comida quemada. **6.** Precaución - la sal estará muy caliente, así que usen un guante de horno para este tratamiento para asegurarse de no quemarse los dedos! **7.** Tan pronto como no haya más restos de sal en la sartén y no se vean más residuos de comida, deja que la sal se enfríe en la sartén. La sal usada también puede ser usada una segunda vez. » **Ahora repita el proceso de „CÓMO SAZONAR SU NUEVA BLACK STAR”**

¿QUÉ ES UNA PÁTINA?

Pátina (una capa brillante de color marrón claro). Esta pátina se forma al freír aceites y grasas naturales de la comida frita en la superficie interior de la sartén.

Se recomienda no limpiar y eliminar esta pátina con detergente, ya que mejora las propiedades de fritura de la sartén y permite que la comida se pueda liberar más fácilmente durante la cocción.

MANEJO: En tanto se sigan las instrucciones descritas anteriormente, la Black Star tiene muy buenas propiedades antiadherentes. El detergente y el agua eliminan el efecto antiadherente natural y la sartén debe ser tratada/sazonada de nuevo. Cuando se fríe en una sartén de acero, siempre se debe usar suficiente grasa (aceite, mantequilla de cocina).

**EINBRENNEN | HOW TO SEASON | PREMIÈRE
UTILISATION | CÓMO SAZONAR**



DE Bitte lesen Sie auch die ausführlichen Infos auf Seite 1 A. **EINBRENNEN.** Hoherhitzbare Öl (Erdnuss- oder Sonnenblumenöl) in die Pfanne geben, dann Kartoffelschalen und Salz dazugeben (Kartoffelschalen sollten mit Öl bedeckt sein) und ca. 30 Minuten auf max. 3/4 Leistungsstufe dunkel anbraten.

.....

EN Please also see detailed instructions on page 2 A. **SEASONING.** Pour high-heat oil (peanut or sunflower oil) into the pan, then add the potato peelings and salt (the potato peelings should be covered with oil) and fry for approx. 30 minutes on max. 3/4 power setting until potatoes turn dark.

FR Veuillez voir aussi les instructions détaillées à la page 4 A. **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

1. Verser de l'huile pour haute température (huile d'arachide ou de tournesol) dans la poêle, puis ajouter les épluchures de pommes de terre et le sel (les épluchures de pommes de terre doivent être recouvertes d'huile) et laisser cuire pendant environ 30 minutes à une puissance maximale de 3/4, jusqu' à ce que les pommes de terre prennent une coloration dorée.

.....

ES Ver también las instrucciones detalladas en la página 5 A. **SAZONAR.** Poner aceite para altas temperaturas (aceite de cacahuete o de girasol) en la sartén, añadir las peladuras de patata y la sal (las peladuras de patata deben quedar cubiertas de aceite) y freír durante unos 30 minutos a una potencia máxima de ¾ hasta que se vuelvan oscuras.

**EINBRENNEN | HOW TO SEASON | PREMIÈRE
UTILISATION | CÓMO SAZONAR**



DE 2. Trocken reinigen (mit Lappen oder Haushaltspapier)

.....

EN 2. Wipe clean with kitchen paper towel or a cloth.

.....

FR 2. Nettoyer à sec (avec chiffon ou essuie-tout ménager).

.....

ES 2. Limpiar únicamente en seco con papel de cocina o un trapo de limpiar.

DE 3. Zum Aufbewahren der BLACK STAR: Die Innenseite der Black Star mit etwas Speiseöl (möglichst Sonnenblumenöl) einreiben.

.....

EN 3. Storage of the BLACK STAR frying pan: Rub in the inside of the Black Star with some cooking oil (preferably sunflower oil).

.....

FR 3. Ranger la poêle BLACK STAR: Frotter l'intérieur de la poêle Black Star avec de l'essuie-tout imbibé d'un peu d'huile alimentaire. L'huile de tournesol est conseillée.

.....

ES 3. Almacenamiento del sartén BLACK STAR: Frota el interior de la Black Star con un poco de aceite de cocina (preferiblemente de girasol).

**AUSBRENNEN | CLEANING |
ENTRETIEN | LIMPIEZA**



DE Bitte lesen Sie auch die ausführlichen Infos auf Seite 1 B. **AUSBRENNEN mit Salz.** In die trockene Black Star ca. 1/2 cm Speisesalz geben und Bratpfanne auf 3/4 Stufe erhitzen. Das Salz in der Bratpfanne fest am Boden und Rand reiben, um Rückstände zu entfernen.



.....

EN Please also see detailed instructions on page 3 B. **CLEANING with salt.** Cover the bottom of the dry Black Star with approx. 1/2 cm cooking salt and heat the pan on 3/4 heat. Rub the salt vigorously into the sides and bottom of the pan. This will «scour» away the burnt-on food.

FR Veuillez voir aussi les instructions détaillés à la page 4 B. **ENTRETIEN avec du sel.** Couvrir le fond de la poêle sèche avec environ 1/2 cm de sel alimentaire et la faire chauffer 3/4 feu. Frotter le sel au fond et sur les côtés de la poêle pour faire disparaître les résidus.

.....

ES Ver también las instrucciones detalladas en la página 5 B. **LIMPIEZA con sal.** Cubre la parte inferior de la Black Star con aprox. 1/2 cm de sal de cocina y calentar sa sartén a 3/4 de fuego. Frotar vigorosamente la sal en los lados y el fondo de la sartén, esto "fregará" la comida quemada.

	
20 cm	145 mm plate
24 & 26 cm	180 mm plate
28 & 32 cm	220 mm plate
36 cm	300 mm plate



SUITABLE FOR ALL STOVETOPS | FÜR ALLE
HERDARTEN GEEIGNET | COMPATIBLE TOUS FEUX

GRILL

(DE) Auch bestens geeignet für den
Outdoorbereich auf dem: » Gasgrill
» Holzkohlegrill » Elektrogrill » offenen
Feuer mit Rost.

.....

(EN) Also perfectly suitable for outdoor
use on: » Gas grill » Charcoal grill
» Electric grill » Open fire with grill rack.

(FR) Idéal aussi pour utilisation à l'extérieur
sur : » Gril à gaz » Gril au charbon de bois
» Gril électrique » Le feu ouvert avec grille.

.....

(ES) Además, es ideal para su uso
en el exterior en: » Barbacoa de gas
» Barbacoa de carbón » Barbacoa
eléctrica » Fuego abierto con parrilla.



**KUHN
RIKON**
SWITZERLAND



**GEBRAUCHSANWEISUNG | INSTRUCTIONS FOR USE |
CONSIGNES D'UTILISATION | INSTRUCCIONES DE USO**

Serviceadressen/Bezugsquellennachweis für alle Länder erhalten Sie bei:
Service addresses/index of suppliers for all countries can be obtained from:
Vous recevez les adresses des services clientèle et la liste des fournisseurs pour tous les pays chez:
Hallará las direcciones de centros de servicio/venta para todos lo países en:

Kuhn Rikon AG, CH-8486 Rikon, Tel.: +41 52 396 01 01
E-Mail: kuhnrikon@kuhnrikon.ch, Internet: www.kuhnrikon.ch

Made in Switzerland

Kuhn Rikon AG | Neschwilerstrasse 4,
CH-8486 Rikon, Switzerland

Kuhn Rikon (UK) Ltd. | Unit 47 Planetary Road,
Wolverhampton WV13 3XB, Great Britain

Kuhn Rikon Española S.A.U.
Paseo Independencia, 23
ES-50001 Zaragoza, Spain

Kuhn Rikon Corporation | 402 BNA Drive,
Suite 112, Nashville, TN 37217, USA