

**COMBÄKK®**



**STAINLESS STEEL SET  
MANUAL**



**WELCOME TO THE COMBEKK FAMILY**

## **OUR STORY**

Congratulations! You've just bought a COMBEKK stainless steel cookware set. A Dutch design cookware set for life made from recycled materials.

COMBEKK is born to make an impact and to change the cookware scene forever. We create high-quality sustainable cookware. The only brand in the world that's using certified recycled materials in all our products. Known around the world for introducing the first 100% recycled Dutch Oven made from old train rails in 2015.

We dare all chefs to cook better. To rise above themselves. To cook with better ingredients, to cook with better quality, and to cook better for our planet. Now it's up to you!

Enjoy cooking and take care!



**Mark Suurbier,**  
*Founder of COMBEKK*

## INFORMATION ABOUT THE COOKWARE SET



Sauce pan (without lid) 0,88 kg.  
Cooking pot 16 CM weighs 1,09 kg.  
Cooking pot 18 CM weighs 1,38 kg.  
Cooking pot 20 CM weighs 1,62 kg.



The 16 CM cooking pot & sauce pan have a capacity of 1,7 L.  
The 18 CM cooking pot has a capacity of 2,4 L.  
The 20 CM cooking pot has a capacity of 3,1 L.

## SOME SPECS TO BLOW YOUR MIND

- 1 Made from certified recycled stainless steel coming from waste material.
- 2 Dutch design cookware pots.
- 3 The uncoated cooking pots last a lifetime due to the durable design and premium material.
- 4 The stainless steel set is suited for the dishwasher.
- 5 Suited for all heat sources, including induction and the oven.



- i *Did you know - this set is designed so that you need less space when storing. It's perfectly stackable.*

## HOW TO USE

**YOUR COOKWARE SET IN SIX STEPS**

- 1 Take the pan out of the packaging and start cooking right away.
- 2 Always use water, oil, butter, or other liquid when you start cooking. Prevent dry cooking the cooking pots.
- 3 Slowly increase the heat. This allows the pan to warm up gradually and distribute the heat perfectly. Cooking pots usually don't like big temperature changes.
- 4 We prefer soft tools made from wood, silicon, or other soft materials. But metal tools can also be used for the stainless steel cooking pots!
- 5 Best to clean it with a brush or sponge, water and soap. Stainless steel can handle any heat, but after time it can change colour a bit. If you want a shiny surface, it's best to use professional stainless steel cleaning products.
- 6 Important to completely dry your cookware set before storage.



START  
**COOKING**

WE GUARANTEE  
**TO CARE FOR THIS PAN FOR 2 YEARS**

Did you know there's a 2-year guarantee on your cookware set? The guarantee covers all production and material defects.

Damage from being dropped, banged, incorrect use or incorrect cleaning methods are excluded from the guarantee, as is natural wear and tear, consequential and incidental loss, or damages.

Having trouble with your cookware set? Please send an e-mail to [info@combekk.com](mailto:info@combekk.com) and we will do everything in our power to help you.

DISCOVER  
**ALL COMBEKK COLLECTIONS**



*Want to receive great recipes, tips & tricks on how to cook better and more important Combekk news? Register for our newsletter on [www.combekk.com](http://www.combekk.com).*

*Want to share your creations with us? Yes, please do! Share your COMBEKK story on Instagram/Facebook via [@combekk\\_cookware](https://www.instagram.com/combekk_cookware).*



## INFORMATIONEN ZUM KOCHGESCHIRR-SET



Kochtopf (ohne Deckel) 0,88 kg.  
Der 16-CM-Kochtopf wiegt 1,09 kg.  
Der 18-CM-Kochtopf wiegt 1,38 kg.  
Der 20-CM-Kochtopf wiegt 1,62 kg.



Der 16-CM-Kochtopf und die Kasserolle haben ein Fassungsvermögen von 1,7 l.  
Der 18-CM-Kochtopf hat ein Fassungsvermögen von 2,4 l.  
Der 20-CM-Kochtopf hat ein Fassungsvermögen von 3,1 l.

## EIN PAAR TECHNISCHE DATEN, DIE SIE BEGEISTERN WERDEN

- 1 Hergestellt aus zertifiziertem, recyceltem Edelstahl aus Abfallstoffen
- 2 Kochtöpfe in niederländischem Design.
- 3 Die unbeschichteten Kochtöpfe halten dank des robusten Designs und des hochwertigen Materials ein Leben lang.
- 4 Das Edelstahlset ist für die Spülmaschine geeignet.
- 5 Für alle Wärmequellen geeignet, auch für Induktion und Backofen.



*i* Wussten Sie schon, dass die Griffe so dünn wie möglich entworfen wurden, damit dieses Set leicht und perfekt stapelbar ist?

## VERWENDUNG

### IHR KOCHGESCHIRR-SET IN SECHS SCHRITTEN

- 1 Den Topf aus der Verpackung nehmen und sofort mit dem Kochen beginnen.
- 2 Zu Beginn Ihres Kochvorgangs immer Wasser, Öl, Butter oder eine andere Flüssigkeit verwenden. Erhitzen ohne Inhalt vermeiden.
- 3 Die Hitze langsam erhöhen, damit sich der Topf nach und nach erwärmt und die Wärme perfekt verteilt wird. Kochtöpfe mögen normalerweise keine großen Temperaturschwankungen.
- 4 Wir bevorzugen weiche Werkzeuge aus Holz, Silikon oder anderen weichen Materialien. Es können jedoch auch Metallwerkzeuge für Kochtöpfe aus Edelstahl verwendet werden.
- 5 Am besten reinigen Sie sie mit einer Bürste oder einem Schwamm, Wasser und Seife. Rostfreier Stahl verträgt jede Hitze, kann sich aber mit der Zeit etwas verfärben. Wenn Sie eine glänzende Oberfläche wünschen, verwenden Sie am besten professionelle Reinigungsprodukte für Edelstahl.
- 6 Es ist wichtig, Ihr Kochgeschirr vor der Lagerung vollständig abzutrocknen.



FANGEN SIE AN  
**ZU KOCHEN**

WIR GARANTIEREN

## 2 JAHRE KUNDENDIENST FÜR DIESEN TOPF

Wussten Sie, dass Sie 2 Jahre Garantie auf Ihr Kochgeschirr-Set haben? Die Garantie umfasst alle Produktions- und Materialfehler.

Schäden durch Fallenlassen, Stöße, unsachgemäßen Gebrauch oder unsachgemäße Reinigung sind von der Garantie ausgeschlossen, ebenso wie natürliche Abnutzung, Folgeschäden und zufällige Verluste oder Schäden.

Haben Sie Probleme mit Ihrem Kochgeschirr? Bitte senden Sie eine E-Mail an [info@combekk.com](mailto:info@combekk.com) und wir unternehmen alles in unserer Macht Stehende, um Ihnen zu helfen.

ENTDECKEN SIE

## ALLE COMBEKK-KOLLEKTIONEN



Möchten Sie tolle Rezepte, Tipps & Tricks zum besseren Kochen und weitere wichtige Neuigkeiten von COMBEKK erhalten? Melden Sie sich für unseren Newsletter an auf [www.combekk.com](http://www.combekk.com).

Möchten Sie Ihre Kochkreationen mit uns teilen? Ja, bitte! Teilen Sie Ihre COMBEKK-Story auf Instagram/Facebook über [@combekk\\_cookware](https://www.instagram.com/combekk_cookware).





## INFORMATIE

### OVER THE COOKWARE SET



Sauspan (zonder deksel) 0,88 kg.  
 Kookpan 16 CM weegt 1,09 kg.  
 Kookpan 18 CM weegt 1,38 kg.  
 Kookpan 20 CM weegt 1,62 kg.



De 16 CM kook- en sauspan hebben een inhoud van 1,7 L.  
 De 18 CM kookpan heeft een inhoud van 2,4 L.  
 The 20 CM kookpan heeft een inhoud van 3,1 L.

## DETAILS

### DIE JE VERSTELT DOEN STAAN

- 1 Gemaakt van gecertificeerd gerecycled roestvrij staal afkomstig van afvalmateriaal.
- 2 Dutch design.
- 3 De ongecoate pannen gaan een leven lang mee dankzij het duurzame ontwerp en het hoogwaardige materiaal.
- 4 Deze set is geschikt voor de vaatwasser
- 5 Geschikt voor alle warmtebronnen, waaronder inductie en de oven.



- i* Wist je dat deze set is ontworpen zodat deze perfect in elkaar past? Scheelt weer ruimte in jouw keukenkastje!

## GEBRUIKSAANWIJZING VOOR JOUW COOKING SET

- 1 Wanneer je de pannen uit de verpakking haalt, kun je gelijk beginnen met koken. Wel zo fijn.
- 2 Gebruik altijd water, olie, boter of ander bakvloeibaar wanneer je de pan verwarmt. Voorkom koken met een droge pan.
- 3 Verwarm de pan langzaam, dit zorgt ervoor dat de pan gelijkmatig warm wordt en de tijd heeft om de hitte perfect te verdelen. Het is beter om grote warmteverschillen te voorkomen.
- 4 Bij voorkeur raden we aan gebruik te maken van zachte spatels van bijvoorbeeld hout of siliconen. Metalen spatels kunnen ook gebruikt worden.
- 5 De beste manier om de pan schoon te maken is met een borstel of spons, water en zeep. Roestvrij staal kan elke hitte aan, maar na verloop van tijd kan het een beetje van kleur veranderen. Voor een diepe reiniging en een glanzende pan, gebruik je best een professioneel reinigingsproduct voor roestvrij staal.
- 6 Belangrijk om de Cookware Set volledig af te drogen voor het opbergen.



# START MET KOKEN

WE BELOVEN

## 2 JAAR VOOR DEZE SET TE ZORGEN

Wist je dat er 2 jaar garantie zit op deze Cookware set?  
De garantie dekt alle productie- en materiaal defecten.

Schade door het laten vallen, botsen of niet-correct gebruik, of niet-correct schoonmaakmethodes zijn uitgesloten van de garantie. Dat geldt ook voor natuurlijke slijtage, gevolg- en incidentele schade.

Heeft u problemen met de Cookware Set? Stuur een e-mail naar [info@combekk.com](mailto:info@combekk.com) en wij zullen er alles aan doen om u zo goed mogelijk te helpen.

ONTDEK

## ALLE COMBEKK COLLECTIES



Wil jij geweldige recepten, tips & tricks of ander geweldige COMBEKK-nieuws ontvangen? Registreer je dan voor de nieuwsbrief via [www.combekk.com](http://www.combekk.com).

Wil je jouw creaties met ons delen? Leuk!  
Deel jouw COMBEKK-verhaal op Instagram  
of Facebook via [@combekk\\_cookware](https://www.instagram.com/combekk_cookware).



## INFORMATION SUR LA BATTERIE DE CUISINE



Casserole (sans couvercle) 0,88 kg.  
La marmite 16 CM pèse 1,09 kg.  
La marmite 18 CM pèse 1,38 kg.  
La marmite 20 CM pèse 1,62 kg.



La marmite et la casserole 16 CM ont une capacité de 1,7 litre.  
La marmite 18 CM a une capacité de 2,4 litres.  
La marmite 20 CM a une capacité de 3,1 litres.

## DES SPÉCIFICATIONS INOÛÏES

- 1 Fabriqué entièrement en acier inoxydable certifié recyclé provenant de rebuts.
- 2 Des casseroles de conception néerlandaise
- 3 Les casseroles sans revêtement durent toute une vie grâce à leur conception durable et à leur matériau de qualité exceptionnelle.
- 4 La batterie de cuisine en acier inoxydable va au lave-vaisselle.
- 5 Convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction et le four.



*i* Le saviez-vous ? Les poignées ont été conçues pour être aussi fines que possible pour que cette batterie soit facilement et parfaitement empilable.

## COMMENT

**UTILISER VOTRE MARMITE EN SIX ÉTAPES**

- 1 Déballiez la casserole. Elle est prête à être utilisée.
- 2 Utilisez toujours de l'eau, de l'huile, du beurre ou un autre liquide lorsque vous commencez à cuisiner. Évitez de cuisiner sans liquide ou matière grasse.
- 3 Augmentez progressivement la température de cuisson. Cela permet à la casserole de se réchauffer graduellement et répartit parfaitement la chaleur. Les casseroles n'apprécient en général pas les changements de température brusques.
- 4 Nous préférons des ustensiles en bois, en silicone ou fabriqués dans un autre matériau doux. Mais vous pouvez aussi utiliser des ustensiles en métal pour les casseroles en acier inoxydable!
- 5 Le mieux est de les nettoyer avec une brosse ou une éponge, de l'eau et du savon. L'acier inoxydable peut supporter n'importe quelle chaleur, mais après un certain temps, il peut légèrement changer de couleur. Si vous tenez à une surface brillante, il est préférable d'utiliser des produits de nettoyage professionnels pour acier inoxydable.
- 6 Veillez à sécher intégralement votre batterie de cuisine avant de la ranger.



C'EST PARTI  
**EN CUISINE!**

NOUS GARANTISSONS  
**L'ENTRETIEN DE CETTE CASSEROLE  
 PENDANT 2 ANS**

Le saviez-vous ? Votre marmite est couverte par une garantie de 2 ans. La garantie couvre tous les défauts de production et matériels.

Elle exclut les dommages causés par les chutes, les coups, une utilisation incorrecte ou des méthodes de nettoyage incorrectes, ainsi que l'usure naturelle, la perte indirecte et accessoire ou les autres dommages.

Des problèmes avec votre batterie de cuisine? Envoyez un e-mail à [info@combekk.com](mailto:info@combekk.com) et nous ferons tout ce qui est en notre pouvoir pour vous aider.

DÉCOUVREZ  
**TOUTES LES COLLECTIONS COMBEKK**



*Vous souhaitez recevoir d'excellentes recettes, des trucs et astuces intéressants pour mieux cuisiner, ainsi que des informations importantes concernant Combekk ? Inscrivez-vous pour recevoir notre lettre d'information sur [www.combekk.com](http://www.combekk.com) [paul.vanderwolk@forno.eu](mailto:paul.vanderwolk@forno.eu)*

*Vous souhaitez partager vos créations avec nous? Allez-y ! Partagez votre story COMBEKK sur Instagram/Facebook via [@combekk\\_cookware](https://www.instagram.com/combekk_cookware)*



## INFORMACJE

## O ZESTAWIE GARNKÓW



Rondel (bez pokrywki) 0,88 kg.

Garnek 16 cm, 1,09 kg.

Garnek 18 cm, 1,38 kg.

Garnek 20 cm, 1,62 kg.



Rondel i garnek o średnicy 16 cm mają pojemność 1,7 l.

Garnek o średnicy 18 cm ma pojemność 2,4 l.

Garnek o średnicy 20 cm ma pojemność 3,1 l.

ZACHWYCAJĄCE  
SZCZEGÓŁY

- 1 Wykonane z certyfikowanej stali nierdzewnej pochodzącej z recyklingu odpadów.
- 2 Holenderskie wzornictwo.
- 3 Niepowlekane garnki są niezwykle trwałe dzięki wytrzymałej konstrukcji i wysokiej jakości materiałów
- 4 Garnki ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce
- 5 Nadają się do wszystkich źródeł ciepła, w tym kuchenek indukcyjnych oraz piekarnika



- i* Czy wiesz, że...? Uchwyty są cienkie, aby umożliwić przechowywanie garnków jeden na drugim.

## JAK UŻYWAĆ ZESTAWU GARNKÓW W SZEŚCIU KROKACH

- 1 Wyjmij garnek z opakowania – od razu możesz zacząć gotować.
- 2 Na początku gotowania zawsze użyj wody, oleju, masła lub innego płynu. Unikaj gotowania na sucho.
- 3 Powoli zwiększaj temperaturę. Dzięki temu garnek stopniowo się nagrzej i doskonale rozprowadzi ciepło. Garnki nie lubią dużych zmian temperatury.
- 4 Najlepiej używaj miękkich przyrządów, np. z drewna, silikonu lub innych miękkich materiałów, choć do garnków ze stali nierdzewnej można też używać narzędzi metalowych!
- 5 Najlepiej czyścić garnki szczotką lub gąbką, wodą i mydłem. Stal nierdzewna jest odporna na temperaturę, ale z czasem jej kolor może ulec zmianie. Jeśli zależy Ci na błyszczącej powierzchni garnków,
- 6 Pamiętaj, aby przed odłożeniem całkowicie wysuszyć garnek.



ZACZNIJ  
GOTOWAĆ



GWARANTUJEMY

## 2 LATA TROSKI O TEN GARNEK

Czy wiesz, że na Twój zestaw garnków dajemy 2-letnią gwarancję? Gwarancja obejmuje wszelkie wady produkcyjne i materiałowe.

Uszkodzenia spowodowane upuszczeniem, uderzeniem, niewłaściwym użytkowaniem lub niewłaściwymi metodami czyszczenia są wyłączone z gwarancji, podobnie jak naturalne zużycie, a także szkody wynikowe i przypadkowe oraz uszkodzenia.

Masz problem ze swoim zestawem garnków?

Wyślij wiadomość na adres [info@combekk.com](mailto:info@combekk.com), a my zrobimy wszystko, co w naszej mocy, aby Ci pomóc.

ODKRYJ

## WSZYSTKIE KOLEKCJE COMBEKK



*Chcesz otrzymywać sprawdzone przepisy, porady i wskazówki, jak lepiej gotować, oraz ważne wiadomości od Combekk? Zapisz się do naszego newslettera na stronie [www.combekk.com](http://www.combekk.com).*

*Chcesz podzielić się z nami swoimi dziełami? Będziemy zaszczycony! Podziel się swoimi doświadczeniami z COMBEKK na Instagramie/Facebooku i oznacz nas: [@combekk\\_cookware](https://www.instagram.com/combekk_cookware).*



## INFORMACE

## O SADĚ NÁDOBÍ



Kastrol (bez víka) 0,88 kg.  
 Hrnec 16 cm váží 1,09 kg.  
 Hrnec 18 cm váží 1,38 kg.  
 Hrnec 20 cm váží 1,62 kg.



16cm hrnec a kastrol mají objem 1,7 l.  
 18cm hrnec a kastrol mají objem 2,4 l.  
 20cm hrnec a kastrol mají objem 3,1l.

NĚKTERÉ SPECIFIKACE,  
KTERÉ VÁM VEZMOU DECH

- 1 Vyrobeno z certifikované recyklované nerezové oceli pocházející z odpadního materiálu.
- 2 Nádobí s holandským designem.
- 3 Nepotahované hrnce vydrží po celý život díky trvanlivému designu a prvotřídnímu materiálu.
- 4 Sada z nerezové oceli je vhodná do myčky na nádobí.
- 5 Vhodné pro všechny zdroje tepla, včetně indukce a trouby.



*Víte že – rukojeti jsou navrženy tak, aby byly co najtenčí a sada se tak dala snadno a dokonale ukládat do sebe.*

## ZPŮSOB POUŽITÍ

## VAŠE NÁDOBÍ V ŠESTI KROCÍCH

- 1 Vytáhněte hrnec z obalu a ihned začněte vařit.
- 2 Když začínáte vařit, vždy použijte vodu, olej, máslo nebo jinou tekutinu. V hrncích nevařte nasucho.
- 3 Pomalu zvyšujte teplotu. Díky tomu se hrnec zahřeje postupně a dokonale rozvádí teplo. Hrnce obvykle nemají rády velké teplotní změny.
- 4 Preferujeme měkké nástroje vyrobené ze dřeva, silikonu nebo z jiných měkkých materiálů. Lze však použít také kovové nástroje na hrnce z nerezové oceli.
- 5 Je nejlepší čistit je pomocí kartáče nebo houby, vodou a čisticím prostředkem. Nerezová ocel snese jakékoliv horko, ale po jistém čase může trochu změnit barvu. Pokud chcete lesklý povrch, je nejlepší použít profesionální produkty na čištění nerezové oceli.
- 6 Před uložením je důležité zcela nádobí vysušit.



ZAČNĚTE  
VAŘIT

GARANTUJEME  
**ŽE SE BUDEME O TENTO HRNEC STARAT  
 PO DOBU 2 LET**

\*Víte, že na sadu nádobí je 2letá záruka? Záruka se vztahuje na všechny výrobní vady a vady materiálu.

Poškození z důvodu pádu, úderu nebo nesprávného použití nebo nesprávného způsobu mytí je vyloučeno ze záruky, stejně jako běžné opotřebení, následná a náhodná ztráta nebo poškození.

Máte se sadou nádobí problém? Zašlete prosím e-mail na adresu [info@combekk.com](mailto:info@combekk.com) a my uděláme všechno, co je v našich silách, abychom vám pomohli.

PROZKOUMEJTE  
**VŠECHNY KOLEKCE COMBEKK**



*Chcete dostávat skvělé recepty, tipy a triky, jak lépe vařit, a více důležitých novinek od společnosti Combekk? Zaregistrujte se k odběru našeho newsletteru na stránkách [www.combekk.com](http://www.combekk.com).*

*Chcete se s námi podělit o své výtvary? Do toho! Podělte se o svůj příběh COMBEKK na Instagramu/Facebooku prostřednictvím [@combekk\\_cookware](https://www.instagram.com/combekk_cookware).*



## INFORMÁCIE O SÚPRAVE HRNCOV



Kastról (bez pokrievky) váži 0,88 kg.  
Hrniec s priemerom 16 cm váži 1,09 kg.  
Hrniec s priemerom 18 cm váži 1,38 kg.  
Hrniec s priemerom 20 cm váži 1,62 kg.



Hrniec a kastról s priemerom 16 cm majú objem 1,7 l.  
Hrniec s priemerom 18 cm má objem 2,4 l.  
Hrniec s priemerom 20 cm má objem 3,1 l.

## ŠPECIFIKÁCIE, KTORÉ VÁM VYRAZIA DYCH

- 1 Vyrobené z certifikovanej recyklovanej nehrdzavejúcej ocele z odpadového materiálu.
- 2 Hrnce holandského dizajnu.
- 3 Hrnce bez povrchovej úpravy vydržia doslova celý život vďaka odolnému dizajnu a prémiovému materiálu.
- 4 Súprava z nehrdzavejúcej ocele je vhodná do umývačky riadu.
- 5 Vhodné pre všetky zdroje tepla vrátane indukcie a rúry.



- i Vedeli ste, že rúčky sú navrhnuté tak, aby boli čo najtenšie? Skladanie hrncov v sade do seba je tak jednoduché a ľahké.*

## POUŽÍVANIE

## SÚPRAVY HRNCOV V ŠIESTICH KROKOCH

- 1 Vyberte panvicu z obalu a ihneď začnite variť.
- 2 Keď začnete variť, vždy použite vodu, olej, maslo alebo inú tekutinu. Vyhýbajte sa vareniu v hrncoch nasucho.
- 3 Pomaly zvyšujte teplo. Vďaka tomu sa hrniec postupne zahreje a dokonale rozvádza teplo. Hrnce nemajú radi veľké zmeny teplot.
- 4 Uprednostnite mäkké kuchynské náradie vyrobené z dreva, silikónu alebo iných mäkkých materiálov. No na nerezové hrnce sa dá použiť aj kovové kuchynské náradie.
- 5 Hrnec najlepšie vyčistíte kefkou alebo špongiou, vodou a mydlom. Nerezová oceľ zvládne všetky teploty, no po čase môže trochu zmeniť farbu. Ak chcete zachovať lesklý povrch, najlepšie bude použiť profesionálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ.
- 6 Pred uskladnením je dôležité, aby ste súpravu hrncov úplne vysušili.



ZAČÍNAME  
VARIŤ

ZARUČUJEME

## STAROSTLIVOSŤ O TENTO HRNIEC PO DOBU 2 ROKOV

Vedeli ste, že vaša súprava hrncov má 2-ročnú záruku?  
Záruka sa vzťahuje na všetky výrobné a materiálové chyby.

Zo záruky sú vylúčené škody spôsobené pádom, údermi,  
nesprávnym používaním alebo nesprávnym spôsobom  
čistenia, rovnako ako prirodzeným opotrebovaním,  
následnými a náhodnými stratami alebo poškodením.

Máte problémy so súpravou hrncov? Pošlite nám e-mail na  
adresu [info@combekk.com](mailto:info@combekk.com) a my urobíme všetko, čo je v  
našich silách, aby sme vám pomohli.

## OBJAVTE VŠETKY KOLEKČIE COMBEKK



*Chcete dostávať skvelé recepty, tipy a triky pre lepšie varenie  
a navyše novinky od Combekk? Zaregistrujte sa na odber  
našich noviniek na [www.combekk.com](http://www.combekk.com).*

*Máte chuť podeliť sa s nami o svoje diela?  
Dajte nám vedieť! Zdieľajte svoj príbeh  
s COMBEKK na Instagrame/Facebooku s  
tagom @combekk\_cookware.*



## AZ EDÉNYKÉSZLET ADATAI



Lábas (fedő nélkül): 0,88 kg.  
Fazék: 16 cm, súlya: 1,09 kg.  
Fazék: 18 cm, súlya: 1,38 kg.  
Fazék: 20 cm, súlya: 1,62 kg.



A 16 cm-es fazék és a lábas úrtartalma: 1,7 l.  
A 18 cm-es fazék úrtartalma: 2,4 l.  
A 20 cm-es fazék úrtartalma: 3,1 l.

## EZEK BIZTOSAN ELNYERIK TETSZÉSÉT

- 1 Az edények alapanyaga tanúsítvánnyal rendelkező, hulladékból készült rozsdamentes acél.
- 2 Holland tervek alapján gyártott edények.
- 3 Tartós kialakításuknak és prémium alapanyagaiknak köszönhetően a bevonat nélküli fazekak élethosszig tartanak.
- 4 A rozsdamentes acél készlet mosogatógépben is tisztítható.
- 5 Minden hőforráshoz használható, pl. indukciós főzőlaphoz és sütőben is.



*Tudta? - A fűleket a lehető legvékonyabbra terveztük, hogy egyszerűen és tökéletesen egymásba illeszkedjenek.*



## AZ EDÉNYKÉSZLET HASZNÁLATA HAT LÉPÉSBEN

- 1 Vegye ki a lábast a csomagolásból, és már el is kezdheti a főzést.
- 2 Mindig használjon vizet, olajat, vajat vagy egyéb folyadékot az étel elindításához. Az edényeket üresen ne hagyja a hőforráson.
- 3 A hőfokot lassan emelje. Így az edény fokozatosan melegszik át, és a hőt tökéletesen eloszlatja. A főzőedényeknek általában nem tesz jót a hirtelen hőmérsékletváltozás.
- 4 Az ételek keveréséhez a legjobbak a fa, szilikon vagy egyéb puha anyagból készült eszközök. Ám a rozsdamentes acél fazekakhoz fém eszközök is használhatók.
- 5 A legjobban vízzel és puha kefével vagy szivaccsal tisztítható. A rozsdamentes acél bármeddig hevíthető, de egy idő után a színe megváltozhat. Ha azt szeretné, hogy edényei ellenállhatatlanul csillogjanak, használjon professzionális rozsdamentes acél tisztító termékeket.
- 6 Fontos, hogy az edényeket mindig szárazon rakja a helyére.



ELKEZDHETI  
**A FŐZÉST!**

## ERRE AZ EDÉNYRE 2 ÉV GARANCIÁT BIZTOSÍTUNK

Tudta, hogy erre az edénykészletre két év garanciát vállalunk? A garancia kiterjed az összes gyártási és anyaghibára.

A garancia nem terjed ki a leejtésből, ütközésből, nem megfelelő használatból vagy nem megfelelő tisztítási módszerek használatából eredő sérülésekre, valamint a természetes elhasználódásra, következményi vagy közvetlen elvesztésre és károokra.

Problémája akadt az edénykészlettel? Írjon nekünk az [info@combekk.com](mailto:info@combekk.com) e-mail címre, és minden tőlünk telhetőt megteszünk, hogy megoldjuk.

## FEDEZZE FEL AZ ÖSSZES COMBEKK KOLLEKCIÓT!



*Szeretne nagyszerű recepteket, főzési tippeket kapni, és értesülni a legfontosabb Combekk hírekről? Iratkozzon fel hírlevelünkre a [www.combekk.com](http://www.combekk.com) oldalon.*

*Megosztaná velünk saját receptjeit? Igen, szívesen vennénk! Ossa meg COMBEKK élményeit az Instagramon vagy Facebookon a [@combekk\\_cookware](https://www.instagram.com/combekk_cookware) oldalon.*



