

# FULL BLACK

---

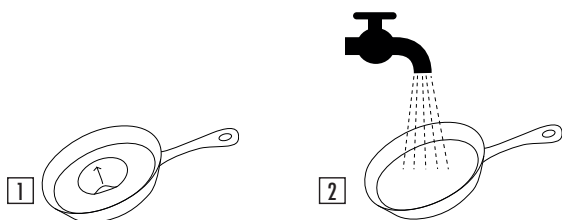
## Algemene tips Reiniging en onderhoud

---

### DE 1<sup>STE</sup> KEER IN GEBRUIK NEMEN:

---

1. Verwijder alle labels en resterende verpakking.
2. Reinig uw nieuwe pan of kookpot eerst met lauw water en een milde detergent. Droog goed af.



### TIJDENS GEBRUIK:

---

1. Laat uw kookartikelen nooit zonder inhoud koken! Mocht dit toch gebeuren, schakel dan het vuur onmiddellijk uit en neem het artikel niet van het fornuis vooraleer het volledig is afgekoeld.
2. Dankzij de snelle en efficiënte warmteverdeling van onze producten, raden wij aan steeds op lage of gematigde temperatuur te koken. Dit is niet alleen energiebesparend, maar verlengt ook de levensduur van uw artikel. Daarnaast kan een constante oververhitting van het kookartikel ervoor zorgen dat uw gerechten sneller aanbranden.
3. We raden ook aan uw kookartikelen niet voor- of droog te verwarmen. Dit veroorzaakt namelijk oververhitting en kan de levensduur en kwaliteit van het product aantasten.
4. Opgelet: bij koken met inductie ontstaat er op zeer korte tijd een intense hitte. Het kookartikel wordt dan ook zeer snel warm.
5. Onder bepaalde omstandigheden kan tijdens het koken ruis optreden. Deze is te wijten is aan de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en het kookartikel.
6. Wees extra voorzichtig wanneer u met olie bakt, want dit kan flink opsplatten.
7. Plaats uw kookartikel op een kookplaat waarvan de diameter niet groter is dan die van de onderkant van uw pot of pan. Dit kan uw artikel beschadigen of verkleuringen in de hand werken.
8. Til uw kookartikel steeds op wanneer u het van het fornuis neemt. Slepen of glijden kan het fornuis beschadigen.
9. Onze kookartikelen zijn uitgerust met handgrepen die minimaal de warmte opnemen. Toch raden we het dragen van ovenwanten aan.
10. Laat uw kookartikel nooit zonder toezicht tijdens het koken.
11. Bij het koken dient u steeds een beetje vetstof (olie of boter) te gebruiken. Verdeel deze steeds gelijkmatig over de bodem van uw pot of pan.

### NA HET GEBRUIK:

---

1. Laat uw kookartikel steeds afkoelen vooraleer u het in het water plaatst.
2. Sommige vaatwasproducten bevatten chemische producten en/of zouten die het oppervlak kunnen beschadigen en onomkeerbare verkleuring en/of corrosie kunnen veroorzaken. Dit wordt beschouwd als normale slijtage en valt niet onder de garantie.
3. In sommige gevallen kunnen er regenboogkleurige vlekken of kleine, witte stippen verschijnen. Dit komt doordat een dun laagje voedselresten op het oppervlak achterblijft. Dit is slechts bij specifieke lichtinval te zien. U verwijdert deze vlekken eenvoudig met behulp van azijn of een speciale reiniger.
4. Droog uw kookartikel altijd goed af na het afwassen. Zo voorkomt u beschadiging door oxidatie.
5. Kampt u met aangebrande voedselresten, dan laat u het kookartikel best even weken in warm water. Indien u toch moet schrobben, doe dit dan met een nylon spons in combinatie met warm water of schoonmaakmiddel zonder chloor of bleekmiddel.
6. Als u pannen stapelt, plaats dan steeds een vel papier tussen de pannen om krassen of beschadigingen te vermijden, of gebruik handige panbeschermers.

# FULL BLACK

---

## Algemene tips Reiniging en onderhoud

---

### WAT U NOOIT MAG DOEN:

---

1. Gebruik geen schoonmaakmiddelen die chloor of bleekmiddelen bevatten.
2. Begin bij aangebrande etensresten niet te schuren of deze te verwijderen met metalen voorwerpen. Dit kan krassen veroorzaken.
3. Laat geen gezouten voedsel of water met zout te lang in uw kookartikel staan.
4. Voeg geen koud water toe aan een heet kookartikel.
5. Dit product mag niet in de microgolfoven.

### GARANTIE:

---

Op dit product geldt een garantie van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Dit is enkel van toepassing bij correct gebruik en onderhoud en u dient steeds het originele aankoopbewijs voor te leggen.

### DEZE GARANTIE GELDT NIET VOOR:

---

1. Oververhitting, gekenmerkt door verkleuring van het kookartikel.
2. Schade veroorzaakt door scherpe, metalen objecten.
3. Schade veroorzaakt door normale slijtage, nalatigheid, verkeerd gebruik en/of commercieel gebruik.
4. Schade veroorzaakt door een zware schok of door een val van het product.
5. Ander gebruik van het product dan waarvoor het bestemd is.
6. Ontmantelde producten.
7. Corrosie veroorzaakt door nalatigheid.

Wij herstellen of vervangen dit product gratis op voorwaarde dat het defect te wijten is aan een materiaal- en/of productiefout én op voorwaarde dat het artikel gebruikt werd in normale huishoudelijke omstandigheden. In geval van een vervanging behoudt Billiet Vanlaere / Cosy & Trendy zich het recht voor om het defectartikel door een vergelijkbaar product te vervangen, indien dit niet langer beschikbaar is.

In geval van defect brengt u deze pan samen met uw aankoopbewijs en de verpakking terug naar de winkel in kwestie. Vermeld zeker ook uw adres, een beschrijving van het defect, uw telefoonnummer en alle andere gegevens die nodig zijn om het product terug te sturen.

# FULL BLACK

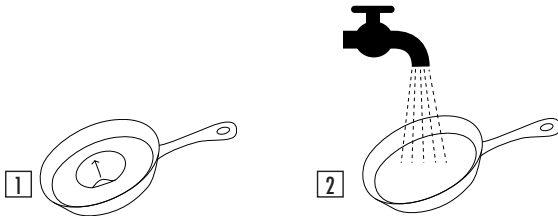
---

## Conseils généraux de nettoyage et d'entretien

---

### PREMIÈRE UTILISATION :

1. Retirez toutes les étiquettes et l'emballage résiduel.
2. Nettoyez d'abord votre nouvelle poêle ou casserole avec de l'eau tiède et un détergent doux. Séchez bien.



### PENDANT L'UTILISATION :

---

1. Ne laissez jamais vos ustensiles de cuisson bouillir sans contenu ! Si cela se produit, éteignez immédiatement le feu et ne retirez pas l'article de la cuisinière avant qu'il n'ait complètement refroidi.
2. Grâce à la répartition rapide et efficace de la chaleur de nos produits, nous vous conseillons de toujours cuisiner à des températures basses ou modérées. Cela permet non seulement d'économiser de l'énergie, mais aussi de prolonger la durée de vie de votre article. En outre, la surchauffe constante de l'ustensile de cuisson peut faire brûler vos plats plus rapidement.
3. Nous vous recommandons également de ne pas faire préchauffer vos ustensiles de cuisson, ni de les faire chauffer sans contenu. Cela provoque une surchauffe et peut affecter la durée de vie et la qualité du produit.
4. Attention : la cuisson par induction génère une chaleur intense en un temps très court. L'ustensile de cuisson se réchauffe donc très rapidement.
5. Dans certaines circonstances, des bruits peuvent se produire pendant la cuisson. Ces derniers sont dus aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de l'ustensile de cuisson.
6. Faites très attention lorsque vous faites chauffer de l'huile, car elle peut provoquer de nombreuses éclaboussures.
7. Placez votre ustensile de cuisson sur une plaque de cuisson dont le diamètre n'est pas supérieur à celui du fond de votre casserole ou votre poêle. Cela pourrait endommager ou décolorer votre article.
8. Soulevez toujours votre ustensile de cuisson lorsque vous le retirez de la cuisinière. Le fait de le traîner ou de le faire glisser peut endommager la cuisinière.
9. Nos ustensiles de cuisson sont équipés de poignées qui absorbent un minimum de chaleur. Toutefois, nous vous recommandons de porter des gants de cuisine.
10. Ne laissez jamais votre ustensile de cuisson sans surveillance pendant son utilisation.
11. Lorsque vous cuisinez, utilisez toujours un peu de matière grasse (huile ou beurre). Répartissez-les toujours uniformément dans le fond de votre casserole ou de votre poêle.

### APRÈS UTILISATION:

---

1. Laissez toujours refroidir votre ustensile de cuisson avant de le plonger dans l'eau.
2. Certains produits pour lave-vaisselle contiennent des produits chimiques et/ou des sels qui peuvent endommager la surface et provoquer une décoloration et/ou une corrosion irréversible. Ceci est considéré comme une usure normale et n'est pas couvert par la garantie.
3. Dans certains cas, des taches aux couleurs de l'arc-en-ciel ou de petits points blancs peuvent apparaître. Cela est dû au fait qu'une fine couche de résidus d'aliments reste à la surface. Cela ne peut être vu que sous un éclairage spécifique. Vous pouvez facilement enlever ces taches en utilisant du vinaigre ou un nettoyeur spécial.
4. Séchez toujours bien votre ustensile de cuisson après l'avoir lavé. Cela permet d'éviter les dommages causés par l'oxydation.
5. Si vous êtes confronté à des résidus d'aliments brûlés, il est préférable de faire tremper l'ustensile de cuisson dans de l'eau chaude. Si vous devez frotter, faites-le avec une éponge en nylon en combinaison avec de l'eau chaude ou un détergent sans chlore ni Javel.
6. Lorsque vous empilez des casseroles, placez toujours une feuille de papier entre elles pour éviter de les rayer ou de les endommager, ou utilisez des protections de casseroles pratiques.

# FULL BLACK

---

## Conseils généraux de nettoyage et d'entretien

---

### CE QUE VOUS NE DEVEZ JAMAIS FAIRE :

---

1. N'utilisez pas de détergents contenant du chlore ou de la Javel.
2. Ne récurvez pas les aliments brûlés et ne les enlevez pas avec des objets métalliques. Cela peut provoquer des rayures.
3. Ne laissez pas trop longtemps des aliments salés ou de l'eau contenant du sel dans votre ustensile de cuisson.
4. N'ajoutez pas d'eau froide dans un ustensile de cuisson chaud.
5. Ce produit ne doit pas être placé dans un four à micro-ondes.

### GARANTIE :

---

Ce produit est garanti pendant 3 ans à partir de la date d'achat. Cette garantie ne s'applique qu'en cas d'utilisation et d'entretien corrects et vous devez toujours présenter la preuve d'achat originale.

### CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS EN CAS DE :

---

1. Surchauffe, caractérisée par la décoloration de l'ustensile de cuisson.
2. Dommages causés par des objets métalliques tranchants.
3. Dommages causés par l'usure normale, la négligence, la mauvaise utilisation et/ou l'utilisation commerciale.
4. Dommages causés par un choc violent ou par une chute du produit.
5. Utilisation du produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu  
Produits démantelés.
6. Corrosion causée par la négligence.

Nous réparerons ou remplacerons ce produit gratuitement à condition que le défaut soit dû à un défaut de matériau et/ou de fabrication et que l'article ait été utilisé dans des circonstances domestiques normales. En cas de remplacement, Billiet Vanlaere / Cosy & Trendy se réserve le droit de remplacer l'article défectueux par un produit comparable si celui-ci n'est plus disponible.

En cas de défaut, veuillez renvoyer cette casserole au magasin avec votre preuve d'achat et l'emballage. Veuillez à inclure votre adresse, une description du défaut, votre numéro de téléphone et toute autre information nécessaire au retour du produit.

# FULL BLACK

---

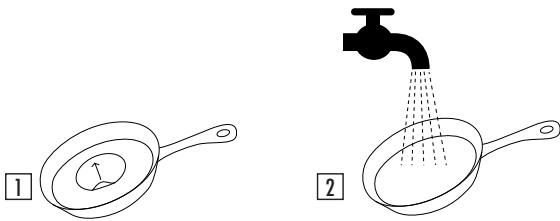
## General cleaning and maintenance tips

---

### FIRST USE:

---

1. Remove all labels and any remaining packaging.
2. Clean your new pan or pot first, using tepid water and a mild detergent. Dry thoroughly.



### DURING USE:

---

1. Never allow your cooking utensils to boil without any content! If this were to happen, immediately switch off the stove and do not lift the product from the stove until after it has completely cooled.
2. Thanks to the quick and efficient heat distribution of our products, we advise to always do your cooking on low or medium heat. This not only saves on energy, it also enables you to enjoy your utensil for years to come. In addition constant overheating of the cooking utensil may cause your dishes to burn.
3. We would also advise you not to preheat your cooking utensils or heat them dry as this causes overheating which may affect the service life and quality of the utensil.
4. Please note: if you are cooking on an induction hob, intense heat is produced in a very short space of time. Which means your cooking utensil will heat up very quickly in turn.
5. In some situations static may occur whilst cooking. This is due to the electromagnetic properties of the heat source and the cooking utensil.
6. Please be extra careful when frying food in oil, as the oil may spatter.
7. Place your cooking utensil on a hob with a diameter no greater than the bottom of your pot or pan. This may damage your product or cause discolouration.
8. Always make sure you lift your cooking utensil when taking it off the stove. Dragging or sliding it across the surface may damage the stove.
9. Our cooking utensils are fitted with handles which absorb very little heat. Nonetheless, we would advise you to wear oven mitts.
10. Never leave your cooking utensil unattended while you are cooking.
11. When cooking, always use some oil or butter. Spread it evenly across the bottom of your pot or pan.

### AFTER USE:

---

1. Always leave your cooking utensil to cool down before you put it in water.
2. Some dishwasher products contain chemical agents and/or salts which may damage the surface and cause irreversible discolouration and/or corrosion. This is considered normal wear and tear and is not covered by the warranty.
3. In some cases rainbow-coloured stains or small, white specks may appear. This is due to the fact that a thin layer of food residue is left on the surface. This only shows when the light comes in from a particular direction. These stains are easily removed using vinegar or a special cleaning agent.
4. Always properly dry your cooking utensil after washing. This prevents damage through oxidation.
5. If food residue has burnt into the surface of your cooking utensil, leave the utensil to soak in warm water. If you need to scrub the utensil anyway, use a nylon sponge with warm water or a cleaning agent that does not contain chlorine or bleach.
6. If you stacking pans on top of each other, always separate them using a sheet of paper between the pans to avoid scratches or damage, or use practical pan protectors.

# FULL BLACK

---

## General cleaning and maintenance tips

---

### WHAT NOT TO DO:

---

1. Do not use cleaning agents that contain chlorine or bleach.
2. Do not start scouring surfaces with burnt food residue or trying to remove this residue using metal objects as this may cause scratches.
3. Do not leave salted food or salted water sitting in your cooking utensil for too long.
4. Do not add cold water to a hot cooking utensil.
5. This utensil does not go into the microwave oven.

### WARRANTY:

---

This product comes with a 3-year warranty which starts from the date of purchase. The warranty is valid only in case of proper use and care of the cooking utensil. In all cases, you will be required to present the original receipt.

### THIS WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

---

1. Overheating, characterised by discolouration of the cooking utensil.
2. Damage caused by sharp, metal objects.
3. Damage caused by normal wear and tear, negligence, incorrect use and/or commercial use.
4. Damage caused by the product falling or taking a heavy knock.
5. The product being used for purposes other than those for which it is intended.
6. Utensils that have been taken apart.
7. Corrosion caused by negligence.

We will repair or replace this utensil free of charge, provided the defect is due to a material and/or manufacturing defect and provided the product was used under normal household conditions. In the event the product is to be replaced, Billiet Vanlaere / Cosy & Trendy reserves the right to replace the defective product with a comparable product, if the original product is no longer available.

In case the utensil is defective, please take in the pan along with your receipt and the packaging to the shop where you bought it. Please be sure to include a description of the defect and to state your address, your phone number and any other details required for the product to be returned.

# FULL BLACK

---

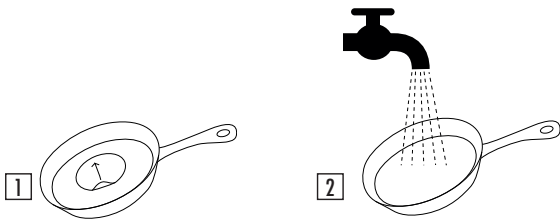
## Allgemeine Tipps Reinigung und Wartung

---

### ERSTMALIGE BENUTZUNG:

---

1. Entfernen Sie alle Etiketten und Verpackungsreste.
2. Reinigen Sie Ihre neue Pfanne bzw. Ihren neuen Kochtopf zunächst mit lauwarmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Danach gut abtrocknen.



### WÄHREND DES GEBRAUCHS:

---

1. Lassen Sie Ihre Küchenartikel nie ohne Inhalt kochen! Sollte das doch vorkommen, schalten Sie die Platte sofort ab und nehmen Sie den Artikel nicht vom Herd, bevor er völlig abgekühlt ist.
2. Dank der schnellen und effizienten Wärmeverteilung unserer Produkte empfehlen wir, immer auf niedriger oder mittlerer Temperatur zu kochen. Das spart nicht nur Energie, sondern verlängert auch die Lebensdauer Ihres Artikels. Darüber hinaus kann eine konstante Überhitzung des Küchenartikels dafür sorgen, dass Ihre Gerichte schneller anbrennen.
3. Wir empfehlen auch, Ihre Küchenartikel nicht vorzuwärmen oder trocken zu erhitzen. Dies verursacht nämlich Überhitzung und kann die Lebensdauer und Qualität des Produkts beeinträchtigen.
4. Achtung: Beim Kochen mit Induktion entsteht in sehr kurzer Zeit intensive Hitze. Der Küchenartikel wird daher sehr schnell heiß.
5. Unter bestimmten Umständen kann während des Kochens ein Rauschen auftreten. Das ist auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Wärmequelle und des Küchenartikels zurückzuführen.
6. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit Öl braten, da dieses stark aufspritzen kann.
7. Stellen Sie Ihren Küchenartikel auf eine Kochplatte, deren Durchmesser nicht größer ist als der Boden Ihres Topfes oder Ihrer Pfanne. Das kann Ihren Artikel beschädigen oder Verfärbungen bewirken.
8. Heben Sie Ihren Küchenartikel immer auf, wenn Sie es vom Herd nehmen. Ziehen oder schieben kann den Herd beschädigen.
9. Unsere Küchenartikel sind mit Handgriffen ausgestattet, die Hitze minimal aufnehmen. Dennoch empfehlen wir Ofenhandschuhe zu tragen.
10. Lassen Sie Ihren Küchenartikel während des Kochens nie unbeaufsichtigt.
11. Beim Kochen müssen Sie immer etwas Fettstoff (Öl oder Butter) verwenden. Verteilen Sie diesen gleichmäßig über den Boden Ihres Topfes bzw. Ihrer Pfanne.

### NACH DEM GEBRAUCH:

---

1. Lassen Sie Ihren Küchenartikel immer abkühlen, bevor Sie ihn in Wasser tauchen.
2. Einige Spülmaschinenprodukte enthalten Chemikalien und/oder Salze, die die Oberfläche beschädigen können und unumkehrbare Verfärbung und/oder Korrosion verursachen können. Das wird als normaler Verschleiß betrachtet und ist nicht im Garantieumfang enthalten.
3. In manchen Fällen können schillernde Flecken oder kleine, weiße Punkte auftauchen. Die entstehen, weil eine dünne Schicht von Nahrungsresten auf der Oberfläche zurückbleibt. Das ist nur bei einem bestimmten Lichteinfall zu sehen. Sie entfernen diese Flecken einfach mithilfe von Essig oder einem Spezialreiniger.
4. Trocknen Sie Ihren Küchenartikel nach dem Abwaschen immer gründlich ab. So vermeiden Sie Beschädigung durch Oxidation.
5. Kämpfen Sie mit angebrannten Nahrungsresten, lassen Sie den Küchenartikel am besten zuerst in warmem Wasser einweichen. Wenn Sie trotzdem schrubben müssen, tun Sie das mit einem Nylonschwamm in Kombination mit warmem Wasser oder chlor- oder bleichmittelfreiem Reinigungsmittel.
6. Wenn Sie Pfannen stapeln, legen Sie immer ein Blatt Papier zwischen die Pfannen, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden, oder verwenden Sie praktische Pfannenschützer.

# FULL BLACK

---

## Allgemeine Tipps Reinigung und Wartung

---

### WAS SIE NIE TUN DÜRFEN:

---

1. Verwenden Sie keine chlor- oder bleichmittelhaltigen Reinigungsmittel.
2. Beginnen Sie bei angebrannten Essensresten nicht zu scheuern oder diese mit Metallgegenständen zu entfernen. Das kann Kratzer verursachen.
3. Lassen Sie keine gesalzene Nahrung oder Wasser mit Salz zu lange in Ihrem Küchenartikel stehen.
4. Gießen Sie kein kaltes Wasser in einen heißen Küchenartikel.
5. Dieses Produkt ist nicht mikrowelleneeignet.

### GARANTIE:

---

Auf dieses Produkt gilt eine Garantie von 3 Jahr/Jahren ab Kaufdatum. Dies gilt nur bei sachgemäßer Verwendung und Pflege und Sie müssen immer den Originalkaufbeleg vorlegen.

### DIESE GARANTIE GILT NICHT FÜR:

---

1. Überhitzung, gekennzeichnet durch Verfärbung des Küchenartikels.
2. Durch scharfe Metallgegenstände verursachten Schaden.
3. Durch normalen Verschleiß, Nachlässigkeit, unsachgemäßen Gebrauch und/oder kommerziellen Gebrauch verursachten Schaden.
4. Durch einen schweren Aufprall oder durch einen Fall des Produkts verursachten Schaden.
5. Unzweckmäßigen Gebrauch.
6. Zerlegte Produkte.
7. Durch Nachlässigkeit verursachte Korrosion.

Wir reparieren oder ersetzen dieses Produkt unter der Bedingung, dass der Defekt auf einen Material- und/oder Produktionsmangel zurückzuführen ist, und unter der Bedingung, dass der Artikel unter normalen Haushaltsbedingungen verwendet wurde, kostenlos. Bei einem Ersatz behält sich Billiet Vanlaere / Cosy & Trendy das Recht vor, den defekten Artikel durch ein vergleichbares Produkt zu ersetzen, falls dieser nicht länger erhältlich ist.

Bei einem Defekt bringen Sie diese Pfanne zusammen mit Ihrem Kaufbeleg und der Verpackung in den jeweiligen Laden zurück. Geben Sie auf jeden Fall auch Ihre Adresse, eine Beschreibung des Defekts, Ihre Telefonnummer und alle anderen Daten an, die notwendig sind, um das Produkt zu retournieren.