QUTTIN





SIN ANTIADHERENTE · NON-STICK ·

ACERO INOXIDABLE

PROFESIONAL, DURADERA Y RESISTENTE

Caesar

20cm

apta para INDUCCIÓN

FICHA TÉCNICA

CODIGO	QT-2692120	SARTEN ACERO IND. 20cm/0.7mm QUTTIN CAESAR
		IND STEEL FRYPAN 20cm/0.7mm QT CAESAR
		POELE ACIER IND 20cm/0.7mm QUTTIN CAESAR
		PADELLA INDUSTRIA IN ACCIAIO INOSSIDABILE 20 CM/0,
		FRIGIDEIRA INDUSTRIAL DE AÇO INOXIDÁVEL 20CM/0,7M

MEDIDASPIEZA	ø21.5cm/e:0.7mm						
CARACTERISTICAS							
Unidad de Venta	EXTERNA	Unidades por caja Interna	1	Unidades por caja Master	6		
Tipo de Embalaje	CARDCOL	Tipo master	CAJA	ORIGEN	CHINA		
EAN13 Producto	8428141372541	EAN caja interna		DUN14 caja master	18428141372548		
Dimensiones Caja Master (cm)	46,3x28,9x19,2	Dimensiones Caja Interna (cm)	0x0x0	Dimensiones Pieza (cm)	40x21x5,5		
Peso caja master (Kgs)	4,576	Peso Pieza (kgs)	0,763	PALETIZACION	06*07		
CAJAS_CAPA	6	CAPAS_PALET	7	CAJAS_PALET	42		
UNID_CAPA	36	UNID_PALET	252	ALTO PALET	149,4		
PARTIDA ARANCELARIA	73239300						
MARCA	QUTTIN	COLECCION	CAESAR				
MATERIAL	HIERRO Y ACERO						
COLOR							

COMENTARIOS


QUTTIN
Caesar
20 cm
QUTTIN
COCINANDO JUNTOS
SIN ANTIADHERENTE · NON-STICK ·
ACERO INOXIDABLE
PROFESIONAL, DURADERA Y RESISTENTE
Caesar
20 cm
DISEÑADO EN ESPAÑA DESDE 1992
SARTÉN - FRY PAN - POÊLE - PADELLA - FRIGIDEIRA
INDUCCIÓN INDUCTION
GAS
ELECTRIC
VITROCERAMIC
HALOGEN
VÁLIDA PARA INDUCCIÓN Y TODO TIPO DE COCINAS
SUITABLE FOR INDUCTION AND FOR ALL TYPE OF HOBS
VALABLE POUR L'INDUCTION ET TOUT TYPE DE FEU
VALIDO PER L'INDUZIONE E TUTTI I TIPI DI FORNELLO
VÁLIDO PARA INDUÇÃO E TODO O TIPO DE COZINHAS


INDUCTION
STAINLESS STEEL
DISEÑADO EN
ESPAÑA
DESDE 1992


QUTIN
Caesar
20 cm
QUTIN
COCINANDO JUNTOS
ACERO INOXIDABLE
PROFESSIONAL DURABILITY RESISTENTE
SIN ANTIADHERENTE
NON-STICK



QUTTIN Caesar

COCINANDO JUNTOS

20 cm









Ref. QT-2692120

8 435476 310599

Distribuido por:
SOLER HISPANIA, S.L.U. B-96947916
P.I. El Carrascot Av. del Plàstic, 17
46850 L'Olleria, Valencia (Spain)







*IT *Per conferma, consulta il regolamento comunale*

ÓPTIMA DISTRIBUCIÓN DEL CALOR
MÁXIMA EFICIENCIA ENERGÉTICA

ES· Consejos de uso: Antes del primer uso, lavar con abundante agua y unas gotitas de jabón. Secar bien antes de usar. Precalentar la sartén, sin poner aceite. Controlar la temperatura tirando unas gotas de agua y cuando parezcan gotas de mercurio ya tiene la temperatura óptima para cocinar. Retirar brevemente la sartén del fuego para secar las gotas con papel de cocina y poner un poco de aceite por toda la superficie para cocinar los alimentos. Para limpiarla, poner un poco de agua en la sartén cuando aún esté muy caliente y frotar con una espátula de madera o silicona para soltar los restos que hayan podido quedar pegados. No frotar con estropajos, usar una esponja y abundante agua y jabón. Secar la sartén bien antes de guardarla. Características: Esta sartén de acero inoxidable es apta para todo tipo de cocinas y, al no tener antiadherente, es resistente y muy duradera. Con fondo encapsulado, calienta de manera uniforme y rápida. Es perfecta para asar, saltear y freír. Su mango es de acero inoxidable, por lo que se puede usar también en el horno. Precauciones: No dejar la sartén sin supervisión ni expuesta al calor directo, ya que el mango de metal puede calentarse rápidamente. Utilizar un guante o manopla para evitar quemaduras. Limpiar el mango y secarlo completamente después de lavar. Revisar regularmente su estado y reemplazarlo si es necesario. **EN·** *How to use: Before first use, wash with plenty of water and a few drops of soap. Dry well before use. Preheat the pan, without adding oil. Control the temperature by pulling a few drops of water and when they look like mercury droplets already has the optimal temperature to cook. Briefly remove the frypan from the heat to dry the drops with kitchen paper and put a little oil all over the surface to cook the food. To clean it, put a little water in the pan while it is still very hot and rub with a wooden or silicone spatula to release any remains that may have stuck. Do not rub with scouring pads, use a sponge and plenty of soap and water. Dry the frypan well before storing. Features: This stainless steel pan is suitable for all types of kitchens and, not having non-stick, it is resistant and very durable. With encapsulated bottom, heats evenly and quickly. It is perfect for roasting, sautéing and frying. Its handle is made of stainless steel, so it can also be used in the oven. Precautions: Do not leave the pan unattended or exposed to direct heat, as the metal handle can heat up quickly. Use a glove or mittens to prevent burns. Clean the handle and dry it thoroughly after washing. Regularly check its status and replace it if necessary.* **FR·** *Conseils d'utilisation : Avant la première utilisation, laver abondamment avec de l'eau et quelques gouttes de savon. Sécher bien avant utilisation. Préchauffer la poêle, sans mettre d'huile. Contrôlez la température en jetant quelques gouttes d'eau et quand elles ressemblent à des gouttes de mercure, vous avez déjà la température optimale pour cuisiner. Retirer brièvement la poêle du feu pour sécher les gouttes avec du papier absorbant et mettre un peu d'huile sur toute la surface pour cuire les aliments. Pour la nettoyer, mettre un peu d'eau dans la poêle alors qu'elle est encore très chaude et frotter avec une spatule en bois ou en silicone pour détacher les restes qui pourraient être collés. Ne pas frotter avec des éponges à récurer, utiliser une éponge douce et beaucoup d'eau et de savon. Bien sécher la poêle avant de la ranger. Caractéristiques : Cette poêle en acier inoxydable est adaptée à tous les types de cuisines et, ne pas ayant du matériel antiadhésif, elle est résistante et très durable. Avec un fond encapsulé, chauffe uniformément et rapidement. Elle est parfaite pour griller, faire sauter et frire. Sa poignée est en acier inoxydable, de sorte qu'elle peut également être utilisée dans le four. Précautions : Ne laissez pas la poêle sans surveillance ou exposée à une chaleur directe, car le manche en métal peut se réchauffer rapidement. Utilisez un gant pour éviter les brûlures. Nettoyez la poignée et séchez-la complètement après le lavage. Vérifier régulièrement son état et le remplacer si nécessaire.* **IT·** *Istruzioni per l'uso: Prima del primo utilizzo, lavare con abbondante acqua e un po' di sapone. Asciugare accuratamente prima dell'uso. Preriscaldare la padella senza aggiungere olio. Verificare la temperatura aggiungendo qualche goccia d'acqua. Quando sembrano come gocce di mercurio, la temperatura di cottura è ottimale. Togliere brevemente la padella dal fuoco per asciugare le gocce con carta assorbente e applicare un po' d'olio su tutta la superficie di cottura. Per pulire, aggiungere un po' d'acqua alla padella quando è ancora molto calda e strofinare con una spatola di legno o silicone per rimuovere eventuali residui. Non strofinare con paglietta; utilizzare una spugna con abbondante acqua e sapone. Asciugare accuratamente la padella prima di riporla. Caratteristiche: Questa padella in acciaio inossidabile è adatta a tutti i tipi di fornelli e, non avendo un rivestimento antiaderente, è robusta e molto resistente. Grazie al suo fondo incapsulato, si riscalda in modo uniforme e rapido. È perfetta per arrostire, soffriggere e friggere. Il suo manico in acciaio inossidabile la rende adatta al forno. Precauzioni: Non lasciare la padella incustodita né esposta a fonti di calore dirette, poiché il manico in metallo può surriscaldarsi rapidamente. Utilizzare guanti da forno per evitare ustioni. Pulire il manico e asciugarlo accuratamente dopo il lavaggio. Controllarne regolarmente le condizioni e sostituirlo se necessario.* **PT·** *Conselhos de uso: Antes do primeiro uso, lavar com bastante água e algumas gotinhas de sabão. Secar bem antes de usar. Pré-aquecer a frigideira, sem colocar óleo. Controlar a temperatura jogando algumas gotas de água e, quando parecerem gotas de mercúrio, já está na temperatura ideal para cozinhar. Retirar brevemente a frigideira do fogo para secar as gotas com papel-toalha e colocar um pouco de óleo em toda a superfície para cozinhar os alimentos. Para limpá-la, colocar um pouco de água na frigideira enquanto ainda estiver bem quente e esfregar com uma espátula de madeira ou silicone para soltar os resíduos que possam ter grudado. Não esfregar com esponjas abrasivas, usar uma esponja comum com bastante água e sabão. Secar bem a frigideira antes de guardá-la. Características: Esta frigideira de aço inoxidável é adequada para todo tipo de fogões e, por não ter antiaderente, é resistente e muito durável. Com fundo encapsulado, aquece de forma uniforme e rápida. É perfeita para grelhar, saltear e fritar. Seu cabo é de aço inoxidável, por isso também pode ser usada no forno. Precauções: Não deixar a frigideira sem supervisão nem exposta diretamente ao calor, já que o cabo de metal pode aquecer rapidamente. Usar uma luva ou pegador para evitar queimaduras. Limpar o cabo e secá-lo completamente após lavar. Verificar regularmente o estado da frigideira e substituí-la se necessário.*

Ref: QT-2692120

LOT Nº: N4466EG

1843547631059 6

Distribuido por: SOLER HISPANIA, S.L.U. CIF: B-96947916
P.I. El Carrascot Av. del Plàstic, 17 - 46850 L'Olleria, Valencia (Spain)



*IT *Per conferma, consulta il regolamento comunale*

QUTTIN

COCINANDO JUNTOS

Caesar

20 cm









Ref. QT-2692120



Distribuido por:
SOLER HISPANIA, S.L.U. B-96947916
P.I. El Carrascot Av. del Plàstic, 17
46850 L'Olleria, Valencia (Spain)







ÓPTIMA DISTRIBUCIÓN DEL CALOR
MÁXIMA EFICIENCIA ENERGÉTICA