

COMBÄKK®



CAST IRON MANUAL



WELCOME TO THE COMBEKK FAMILY

OUR STORY

Congratulations! You've just bought a COMBEKK. A Dutch design cookware item for life made entirely 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

INSIGHTS ABOUT THE SOUS-CHEF COLLECTION



24 CM has a capacity of 3,8 liters.
28 CM has a capacity of 5,3 liters.



24 CM weighs 4,75 KG.
28 CM weighs 6,15 KG.



24 CM has a capacity of 1,8 liters.
28 CM has a capacity of 2,5 liters.



24 CM weighs 2,35 KG.
28 CM weighs 3 KG.

SPECS TO BLOW YOUR MIND

- 1 Made from 100% certified recycled cast iron. Coming from waste material.
- 2 Dutch design
- 3 The high-quality enamel coating makes it ready to use and maintenance free.
- 4 The 4.5 mm thick bottom ensures perfect heat distribution and prevents food from burning.
- 5 Suited for all heat sources, including the bbq or kamado, induction and the oven.



GAS

ELECTRIC

CERAMIC

INDUCTION

OVEN

BBQ

HOW TO USE

YOUR COMBEKK IN SIX STEPS

- 1 Take the pan out of the packaging and start cooking right away. No need for seasoning.
- 2 Always use oil, butter, or other liquid when you start cooking. Prevent dry cooking.
- 3 Slowly increase the heat. This allows the pan to warm up gradually and distribute the heat perfectly. This pan doesn't like big temperature changes.
- 4 Use soft tools made from wood, silicon, or other soft materials. Metal tools could damage the very strong enamel layer.
- 5 Best to clean it with water and a soft brush or sponge. Try to avoid soap too often, rather fill it with water and leave for a night. All dirt will vanish.
- 6 Important to completely dry your cast iron pan before storage.



MUSHROOM RISOTTO



WE GUARANTEE TO CARE FOR THIS PAN FOR 2 YEARS

Did you know there's a 2-year guarantee on your COMBEKK? 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 COMBEKK? Please send an e-mail to 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.

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).



GEBRAUCHSANWEISUNG

SOUS-CHEF COLLECTION



24 CM hat ein Fassungsvermögen von 3,8 Litern.
28 CM hat ein Fassungsvermögen von 5,3 Litern.



24 CM wiegt 4,75 KG.
28 CM wiegt 6,15 KG.



24 CM hat ein Fassungsvermögen von 1,8 Litern.
28 CM hat ein Fassungsvermögen von 2,8 Litern.



24 CM wiegt 2,35 KG.
28 CM wiegt 3 KG.

COMBEKK

ANLEITUNG

- 1 Hergestellt aus 100% zertifiziertem, recyceltem Gusseisen, das aus Abfallstoffen stammt.
- 2 Niederländisches Design
- 3 Sofort einsatzbereit und wartungsfrei durch die hochwertige Emaille-Beschichtung.
- 4 Durch den 4,5 mm starken Boden perfekte Wärmeverteilung und kein Anbrennen der Speisen.
- 5 Geeignet für alle Wärmequellen, einschließlich herkömmlicher oder Kamado-Grills, Induktionsherd und Backofen.



VERWENDUNG

IHR COMBEKK IN SECHS SCHRITTEN

- 1 Den Topf aus der Verpackung nehmen und sofort mit dem Kochen beginnen.
- 2 Zu Beginn Ihres Kochvorgangs immer 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. Diese Pfanne mag keine großen Temperaturschwankungen.
- 4 Weiche Werkzeuge aus Holz, Silikon oder anderen weichen Materialien verwenden. Metallwerkzeuge könnten die sehr starke Emaile-Schicht beschädigen.
- 5 Am besten mit Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen. Versuchen Sie, nicht zu häufig Seife zu verwenden; füllen Sie den Topf alternativ mit Wasser und lassen sie ihn eine Nacht lang stehen. Auf diese Weise lösen sich die Kochreste vollständig.
- 6 Es ist wichtig, die Pfanne vor der Lagerung vollständig abzutrocknen.



PILZ-
RISOTTO

WIR GARANTIEREN 2 JAHRE KUNDENDIENST FÜR DIESEN TOPF

Wussten Sie, dass Sie 2 Jahre Garantie auf Ihren COMBEKK 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.

Wenn Sie möchten, können Sie Ihren COMBEKK auf www.combekk.com registrieren oder den Zahlungsbeleg verwenden, um die Garantie sicherzustellen. Wenden Sie sich im Schadensfall an info@combekk.com.

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.

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).



GEBRUIKSAANWIJZING

SOUS-CHEF COLLECTION



24 CM heeft een inhoud van 3,8 liter.
28 CM heeft een inhoud van 5,3 liter.



24 CM weegt 4,75 KG.
28 CM weegt 6,15 KG.



24 CM heeft een inhoud van 2 liter.
28 CM heeft een inhoud van 2,8 liter.



24 CM weegt 2,35 KG.
28 CM weegt 3 KG.

SPECS

TO BLOW YOUR MIND

- 1 Gemaakt van 100% gecertificeerd gerecycled gietijzer. Afkomstig van restmateriaal.
- 2 Nederlands design
- 3 Door de hoge kwaliteit van de emallaag is de pan direct klaar voor gebruik en onderhoudsvrij.
- 4 De 4,5 mm dikke bodem zorgt voor een perfecte warmteverdeling en voorkomt dat voedsel aanbrandt.
- 5 Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief de bbq of kamado, inductie en de oven.



GAS

ELECTRIC

CERAMIC

INDUCTION

OVEN

BBQ

HOE GEBRUIK JE JOUW COMBEKK IN ZES STAPPEN

- 1 Wanneer je de pan uit de verpakking haalt, kun je gelijk beginnen met koken. Wel zo fijn.
- 2 Gebruik altijd 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 Gebruik zachte spatels gemaakt van bijvoorbeeld hout of siliconen. Metalen spatels kunnen schade veroorzaken aan de supersterke emaille laag.
- 5 Schoonmaken met water en een spons of afwasborstel. Probeer zo min mogelijk zeep te gebruiken! Beter een nachtje in water laten staan.
- 6 Belangrijk om de COMBEKK volledig af te drogen voor het opbergen.



SNELLE
RISOTTO

WE BELOVEN

2 JAAR VOOR DEZE PAN TE ZORGEN

Wist je dat er 2 jaar garantie zit op deze COMBEKK?
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.

Als je wil, kun je jouw COMBEKK registreren op www.combekk.com of het betaalbewijs of de bon gebruiken als garantiebewijs. Claims kunnen gedaan worden via e-mail info@combekk.com.

ONTDEK

ALLE COMBEKK COLLECTIES



Wil jij geweldige recepten, tips & tricks of ander geweldig COMBEKK-nieuws ontvangen? Registreer je dan voor de nieuwsbrief via www.combekk.com.

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



MANUEL

SOUS-CHEF COLLECTION



Le modèle 24 CM a une capacité de 3,8 litres.
Le modèle 28 CM a une capacité de 5,3 litres.



Le modèle 24 CM pèse 4,75 kg.
Le modèle 28 CM pèse 6,15 kg.



Le modèle 24 CM a une capacité de 1,8 litres.
Le modèle 28 CM a une capacité de 2,5 litres.



Le modèle 24 CM pèse 2,35 kg.
Le modèle 28 CM pèse 3 kg.

SPÉCIFICATIONS

POUR VOUS ÉPOUSTOUFLER

- 1 Fabriquée entièrement en fonte certifiée recyclée provenant de rebuts.
- 2 Conception néerlandaise
- 3 Grâce à son revêtement en émail de qualité exceptionnelle, elle est prête à être utilisée sans autre entretien.
- 4 Le fond d'une épaisseur de 4,5 mm garantit une répartition parfaite de la chaleur et empêche la carbonisation des aliments.
- 5 Convient à toutes les sources de chaleur, y compris le barbecue ou le kamado, l'induction et le four.



GAS

ELECTRIC

CERAMIC

INDUCTION

OVEN

BBQ

DIRECTIVES D'UTILISATION

UTILISER VOTRE MARMITE EN SIX ÉTAPES

- 1 Déballiez la marmite. Elle est prête à être utilisée.
- 2 Utilisez toujours de l'huile, du beurre ou un autre liquide lorsque vous commencez à cuisiner. Évitez de cuisiner sans matière grasse.
- 3 Augmentez progressivement la température de cuisson. Cela permet à la marmite de se réchauffer graduellement et répartit parfaitement la chaleur. Votre marmite n'apprécie pas les changements de température brusques.
- 4 Utilisez des ustensiles en bois, en silicone ou fabriqués dans un autre matériau doux. Les ustensiles en métal risqueraient d'endommager le très épais revêtement en émail.
- 5 Nettoyez-la à l'eau avec une brosse douce ou une éponge. Évitez d'utiliser du savon trop souvent. Remplissez la plutôt d'eau et laissez tremper la nuit durant. Toute la saleté disparaîtra.
- 6 Veillez à sécher intégralement votre marmite avant de la ranger.



RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

NOUS GARANTISSONS
L'ENTRETIEN DE CETTE MARMITE 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.

Si vous le souhaitez, vous pouvez enregistrer votre marmite COMBEKK sur www.combekk.com ou utiliser votre reçu de paiement pour faire valoir la garantie. Contactez-nous à l'adresse info@combekk.com pour toute réclamation.

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

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)



INSTRUKCJA SOUS-CHEF COLLECTION



Patelnia 24 cm ma pojemność 3,8 litra.
Patelnia 28 cm ma pojemność 5,3 litra.



Patelnia 24 cm waży 4,75 kg.
Patelnia 28 cm waży 6,15 kg.



Patelnia 24 cm ma pojemność 1,8 litra.
Patelnia 28 cm ma pojemność 2,5 litra.



Patelnia 24 cm waży 2,35 kg.
Patelnia 28 cm waży 3 kg.

SPOSÓB UŻYCIA PATELNI COMBEKK Z DWOMA UCHWYTAMI

- 1 Wykonana w 100% z certyfikowanego żeliwa pochodzącego z recyklingu odpadów.
- 2 Holenderskie wzornictwo
- 3 Wysokiej jakości powłoka emaliowana sprawia, że jest gotowa do użycia i nie wymaga konserwacji.
- 4 Dno o grubości 4,5 mm doskonale rozprawdza ciepło i zapobiega przypalaniu potraw.
- 5 Nadaje się do wszystkich źródeł ciepła, w tym grilla, kamado, kuchenek indukcyjnych oraz piekarnika.



GAS

ELECTRIC

CERAMIC

INDUCTION

OVEN

BBQ

JAK UŻYWAĆ

PATELNI COMBEKK Z DWOMA UCHWYTAMI W SZEŚCIU KROKACH

- 1 Wyjmij patelnię z opakowania – od razu możesz zacząć gotować. Nie ma potrzeby sezonowania.
- 2 Na początku gotowania zawsze użyj oleju, masła lub innego płynu. Nie gotuj na sucho.
- 3 Powoli zwiększaj temperaturę. Dzięki temu patelnia stopniowo się nagrzej i doskonale rozprowadzi ciepło. Patelnia z dwoma uchwytami nie lubi dużych zmian temperatury.
- 4 Używaj miękkich przyrządów, np. z drewna, silikonu lub innych miękkich materiałów. Metalowe mogłyby uszkodzić warstwę emalii (choć jest bardzo wytrzymała).
- 5 Czyść najlepiej wodą i miękką szczoteczką lub gąbką. Nie używaj za często mydła. Lepiej zalać patelnię wodą i zostawić na noc do odmoczenia. Zabrudzenia po prostu znikną.
- 6 Pamiętaj, aby przed odłożeniem patelni całkowicie ją wysuszyć.



**GRZYBOWE
RISOTTO**

GWARANTUJEMY 2 LATA TROSKI O TEN KOCIOŁEK

Czy wiesz, że na Twoją patelnię Combekk udzielana jest gwarancja? Gwarancja obejmuje wszystkie 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.

Jeśli chcesz, możesz zarejestrować swój COMBEKK na stronie www.combekk.com albo okazać dowód zakupu, aby uzyskać gwarancję. Aby skorzystać z gwarancji, napisz na adres info@combekk.com.

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.

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).



PŘÍRUČKA SOUS-CHEF COLLECTION



24 cm má objem 3,8 l.
28 cm má objem 5,3 l.



24 cm váží 4,74 kg.
28 cm váží 6,15 kg.



24 cm má objem 1,8 l.
28 cm má objem 2,5 l.



24 cm váží 2,35 kg.
28 cm váží 3 kg.

NÁVOD K COMBEKK

- 1 Vyrobená ze 100% certifikované recyklované litiny pocházející z odpadního materiálu.
- 2 Holandský design
- 3 Díky vysoce kvalitnímu potahu z glazury je připravena k použití bez nutnosti údržby.
- 4 4,5 mm hrubé stěny zajišťují dokonalou distribuci tepla a chrání jídlo před spálením.
- 5 Vhodné pro všechny zdroje tepla, včetně grilů nebo kamado, indukce a trouby.



ZPŮSOB POUŽITÍ

VÁŠ COMBEKK V ŠESTI KROCÍCH

- 1 Vytáhněte hrnec z obalu a ihned začněte vařit. Není třeba vypalování.
- 2 Když začnete vařit, vždy použijte olej, máslo nebo jinou tekutinu. Vyhýbejte se vaření nasucho.
- 3 Pomalu zvyšujte teplotu. Díky tomu se hrnec zahřeje postupně a dokonale rozvádí teplo. Tento COMBEKK nemá rád velké teplotní změny.
- 4 Používejte měkké nástroje vyrobené ze dřeva, silikonu nebo z jiných měkkých materiálů. Kovové nástroje by mohly poškodit velmi silnou vrstvu glazury.
- 5 Čistěte nejlépe vodou a jemným kartáčkem nebo houbou. Snažte se vyhnout příliš častému používání čisticího prostředku, raději hrnec naplňte vodou a nechejte jej stát přes noc. Veškerá špína zmizí.
- 6 Před uložením je důležité zcela COMBEKK vysušit.



HOUBOVÉ
RIZOTO

GARANTUJEME

ŽE SE BUDEME O TENTO HRNEC STARAT PO DOBU 2 LET

Víte, že na COMBEKK 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 s COMBEKK problém? Zašlete prosím e-mail na adresu info@combekk.com a my uděláme všechno, co je v našich silách, abychom vám pomohli.

OBJEVTE

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.

Chcete se s námi podělit o své výtvary? Učiňte tak prosím! Podělte se o svůj příběh COMBEKK na Instagramu/Facebooku prostřednictvím [@combekk_cookware](https://www.instagram.com/combekk_cookware).



NÁVOD SOUS-CHEF COLLECTION



Panvica s priemerom 24 cm má kapacitu 3,8 litra.
Panvica s priemerom 28 cm má kapacitu 5,3 litra.



Panvica s priemerom 24 cm váži 4,75 kg.
Panvica s priemerom 28 cm váži 6,15 kg.



Panvica s priemerom 24 cm má kapacitu 1,8 litra.
Panvica s priemerom 28 cm má kapacitu 2,5 litra.



Panvica s priemerom 24 cm váži 2,35 kg.
Panvica s priemerom 28 cm váži 3 kg.

NÁVOD K PANVICI COMBEKK

- 1 Vyrobená zo 100 % certifikovanej recyklovanej liatiny z odpadového materiálu.
- 2 Holandský dizajn
- 3 Vďaka vysoko kvalitnému smaltu je pripravená na použitie a nevyžaduje údržbu.
- 4 Dno s hrúbkou 4,5 mm zaisťuje dokonalú distribúciu tepla a zabraňuje pripáleniu jedla.
- 5 Vhodná pre všetky zdroje tepla vrátane BBQ alebo kamado grilu, indukcie a rúry.



POUŽÍVANIE

HOLANDSKEJ RÚRY V ŠIESTICH KROKOCH

- 1 Vyberte panvicu z obalu a ihneď začnite variť. Nie je potrebné ju predtým ošetriť.
- 2 Keď začnete variť, vždy použite olej, maslo alebo inú tekutinu. Vyvarujte sa suchému vareniu.
- 3 Pomaly zvyšujte teplo. Vďaka tomu sa panvica postupne zahreje a dokonale rozvádza teplo. Táto panvica nemá rada veľké zmeny teplôt.
- 4 Používajte mäkké náradie vyrobené z dreva, silikónu alebo iných mäkkých materiálov. Kovové náradie by mohlo poškodiť veľmi odolnú vrstvu smaltu.
- 5 Panvicu najlepšie vyčistíte vodou a mäkkou kefou alebo špongiou. Saponáty nepoužívajte príliš často, radšej panvicu naplňte vodou a nechajte cez noc odstať. Všetky nečistoty sa odlúčia.
- 6 red uskladnením je dôležité, aby ste panvicu úplne vysušili.



HOUBOVÉ
RIZOTO

ZARUČUJEME

STAROSTLIVOSŤ O TÚTO PANVICU PO DOBU 2 ROKOV.

Vedeli ste, že vaša panvica 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 s vašou panvicou? Pošlite nám e-mail na adresu info@combekk.com a my urobíme všetko, čo je v našich silách, aby sme vám pomohli.

OBJAVTE VŠETKY KOLEKCIE COMBEKK



Chcete dostávať skvelé recepty, tipy a triky pre lepšie varenie a navyše novinky od Combekk? Zaregistruje sa na odber našich noviniek na 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](https://www.instagram.com/combekk_cookware).



ÚTMUTATÓ SOUS-CHEF COLLECTION



24 cm, űrtartalma: 3,8 l.
28 cm, űrtartalma: 5,3 l.



24 cm, súlya: 4,75 kg.
28 cm, súlya: 6,15 kg.



24 cm, űrtartalma: 1,8 l.
28 cm, űrtartalma: 2,5 l.



24 cm, súlya: 2,35 kg.
28 cm, súlya: 3 kg.

COMBEKK FŐZŐEDÉNY HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

- 1 100% tanúsítvánnyal rendelkező, újrahasznosított, hulladékból készült öntöttvas
- 2 Holland tervek alapján
- 3 A minőségi zománcbevonatnak köszönhetően az edény azonnal használható és karbantartásmentes.
- 4 Az edény alja 4,5 mm vastag, ami tökéletes hőeloszlást biztosít, ezáltal megakadályozza az étel leégését.
- 5 Minden hőforráshoz használható, pl. grillhez vagy kamado grillhez, indukciós főzőlaphoz és sütőben.



GAS

ELECTRIC

CERAMIC

INDUCTION

OVEN

BBQ

HASZNÁLATA

A FŐZŐEDÉNY HASZNÁLATA HAT LÉPÉSBEN

- 1 Vegye ki a lábast a csomagolásból, és már el is kezdheti a főzést. Az edényt nem szükséges beavatni.
- 2 A főzés elindításához mindig használjon olajat, vajat, vagy valami más folyadékot. Ne főzzön zsiradék vagy folyadék nélkül.
- 3 A hőfokot lassan emelje. Így az edény fokozatosan melegszik át, és a hőt tökéletesen eloszlatja. A főzőedénynek nem tesz jót a hirtelen hőmérsékletváltozás.
- 4 Az ételek keveréséhez fa, szilikon vagy egyéb puha anyagból készült eszközöket használjon. A fém eszközök károsíthatják az erős zománcreteget.
- 5 A legjobban vízzel és puha kefével vagy szivaccsal tisztítható. Próbálja elkerülni a túl gyakori mosogatószer-használatot, inkább töltsen fel vízzel és hagyja ázni éjszakára. Így leázik róla a szennyeződés.
- 6 Fontos, hogy a főzőedényt mindig szárazon rakja a helyére.



GOMBA
RIZOTTÓ

A LÁBASRA 2 ÉV GARANCIÁT BIZTOSÍTUNK

Tudta, hogy a holland lábasra 2 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 a főzőedénnyel?

Írjon nekünk az info@combekk.com e-mail címre, és minden tőlünk telhetőt megteszünk, hogy megoldjuk.

FEDEZZE FEL A COMBEKK ÖSSZES KOLLEKCIÓJÁT!



Szeretne nagyszerű recepteket, főzési tippeket kapni, és értesülni a legfontosabb Combekk hírekről? Iratkozzon fel hírlevelünkre a 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.



