



MAGMA

USER'S GUIDE

Precision • Performance • Perfection
The freedom to create. The power to perform.



USER MANUAL

2

Thank you for choosing the **ONYX COOKWARE™ MAGMA** Pan - the all-in-one solution for every meal. Designed with premium materials, it gives you the freedom to cook virtually anything - from searing and sautéing to baking and steaming - all in one pan.

BEFORE FIRST USE

Remove all packaging and labels.

Wash with warm soapy water, rinse, and dry completely.

10-IN-1 COOKING FUNCTIONS

The **ONYX COOKWARE™ MAGMA** Pan replaces multiple pots and pans.
Use it for:

Frying	Perfect for eggs, meats, and crispy dishes.
Searing	Locks in flavor when cooking steaks, fish, and chicken.
Sautéing	Ideal for vegetables, sauces, and stir-fries.
Boiling	Cook pasta, rice, or vegetables directly in the pan.
Simmering	Perfect for stews, curries, and sauces.
Steaming	Add water and a rack to steam dumplings or vegetables.
Baking	Oven-safe design allows you to bake breads, pies, or casseroles.
Roasting	Great for meats, potatoes, and one-pan oven meals.
Grilling	Achieve flavorful browning and caramelization on the smooth ceramic surface without sticking.
Serving	Elegant enough to go straight from stovetop to table.



With the **MAGMA** Pan, you can cook an entire meal - from start to finish - using just one piece of cookware.

USAGE INSTRUCTIONS

- Compatible with all stovetops, including induction.
- Use low to medium heat for most cooking tasks.
- Avoid overheating an empty pan.
- Use wooden, silicone, or plastic utensils to protect the surface.
- Oven-safe up to 250°C

CLEANING & MAINTENANCE

- Let the pan cool completely before cleaning.
- Wash with warm water, mild detergent, and a soft sponge.
- Avoid metal utensils or abrasive scrubbers.
- Dishwasher-safe, though hand washing is recommended.
- For tough residue, soak in warm water before washing.

STORAGE

- Store in a dry place.
- If stacking, place a soft cloth or paper towel between pans to protect the coating.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Never overheat or leave the pan unattended.
- Keep handles away from open flames.
- Handles will get hot when used in oven.
- Do not use in microwave ovens.
- Avoid sudden temperature changes (thermal shock).
- Keep out of reach of children when hot.



Questions?
Scan here for manuals,
FAQs & support.
service@onyxcookware.eu



BRUGSVEJLEDNING

4

Tak fordi du har valgt **ONYX COOKWARE™ MAGMA** Panden – alt-i-en-løsningen til hvert måltid. Lavet af materialer i høj kvalitet, så du kan tilberede næsten alt – fra stegning og sautering til bagning og dampning – alt i én pande.

FØR FØRSTE BRUG

Fjern al emballage og etiketter.

Vask med varmt sæbevand, skyl og tør grundigt.

10-I-1 MADLAVNINGSFUNKTIONER

ONYX COOKWARE™ MAGMA Panden erstatter flere gryder og pander.

Brug den til:

Stegning	Perfekt til æg, kød og sprøde retter.
Bruning	Låser smagen inde i bøffer, fisk og kylling.
Sautering	Ideel til grøntsager, saucer og wokretter.
Kogning	Kog pasta, ris eller grøntsager direkte i panden.
Simring	Perfekt til gryderetter, karry og saucer.
Dampning	Tilsæt vand og rist for at dampe dumplings eller grøntsager.
Bagning	Ovnfast design til brød, tærter og gratiner.
Stegning i ovn	Ideel til kød, kartofler og ovnretter.
Grillning	Opnå flot bruning på den glatte keramiske overflade uden at maden hænger fast.
Servering	Elegant nok til at gå direkte fra komfur til bord.



Med **MAGMA** Panden kan du lave hele måltidet – fra start til slut – i ét enkelt stykke kogegrej.

BRUGSANVISNING

Kompatibel med alle komfurtyper, inkl. induktion.

Brug lav til medium varme.

Overophed ikke en tom pande.

Brug træ-, silikone- eller plastredskaber.

Ovnfast op til 250°C.

RENGØRING & VEDLIGEHOLDELSE

Lad panden køle helt af før rengøring.

Vask med varmt vand, mildt opvaskemiddel og en blød svamp.

Undgå metalredskaber eller skuresvampe.

Tåler opvaskemaskine, men håndvask anbefales.

Ved fastbrændt mad: læg i blød i varmt vand.

OPBEVARING

Opbevares tørt.

Læg en blød klud eller køkkenrulle mellem pander, hvis de stables.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Overophed ikke eller efterlad ikke panden uden opsyn.

Hold håndtag væk fra åben ild.

Håndtag bliver varme i ovnen.

Må ikke bruges i mikrobølgeovn.

Undgå pludselige temperaturskift.

Hold børn væk, når panden er varm.



Spørgsmål?
Scan her for manualer,
FAQ og support.
service@onyxcookware.eu





GEBRAUCHSANWEISUNG

6

Vielen Dank, dass Sie sich für die **ONYX COOKWARE™ MAGMA** Pfanne entschieden haben – die All-in-One-Lösung für jede Mahlzeit. Dank hochwertiger Materialien können Sie nahezu alles zubereiten – vom Anbraten und Sautieren bis hin zum Backen und Dämpfen – alles in einer Pfanne.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie alle Verpackungen und Etiketten.

Waschen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie vollständig.

10-IN-1 KOCHFUNKTIONEN

Die **ONYX COOKWARE™ MAGMA** Pfanne ersetzt mehrere Töpfe und Pfannen. Verwenden Sie sie zum:

Braten	Perfekt für Eier, Fleisch und knusprige Gerichte.
Anbraten	Schließt den Geschmack bei Steaks, Fisch und Hähnchen ein.
Sautieren	Ideal für Gemüse, Soßen und Pfannengerichte.
Kochen	Kochen Sie Pasta, Reis oder Gemüse direkt in der Pfanne.
Schmoren	Perfekt für Eintöpfe, Currys und Soßen.
Dämpfen	Fügen Sie Wasser und ein Gestell hinzu, um Dumplings oder Gemüse zu dämpfen.
Backen	Ofenfeste Konstruktion für Brot, Kuchen oder Aufläufe.
Rösten	Ideal für Fleisch, Kartoffeln und Ofengerichte.
Grillen	Erzielen Sie aromatische Bräunung und Karamellisierung auf der glatten Keramikoberfläche ohne Anhaften.
Servieren	Elegant genug, um direkt vom Herd auf den Tisch zu kommen.





Mit der **MAGMA** fanne können Sie eine ganze Mahlzeit – von Anfang bis Ende – mit nur einem Kochgeschirr zubereiten.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Kompatibel mit allen Herdarten, einschließlich Induktion.

Verwenden Sie niedrige bis mittlere Hitze.

Überhitzen Sie eine leere Pfanne nicht.

Verwenden Sie Holz-, Silikon- oder Kunststoffutensilien.

Ofenfest bis 250°C.

REINIGUNG & PFLEGE

Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Mit warmem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm waschen.

Keine Metallutensilien oder Scheuermittel verwenden.

Spülmaschinengeeignet, Handwäsche empfohlen.

Bei hartnäckigen Rückständen in warmem Wasser einweichen.

AUFBEWAHRUNG

An einem trockenen Ort aufbewahren.

Bei Stapelung ein weiches Tuch oder Küchenpapier zwischenlegen.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Pfanne nie unbeaufsichtigt erhitzen.

Griffe von offenen Flammen fernhalten.

Griffe werden im Ofen heiß.

Nicht für Mikrowellen geeignet.

Plötzliche Temperaturschwankungen vermeiden.

Von Kindern fernhalten, wenn heiß.



Fragen?
Scannen Sie hier für Handbücher,
FAQs und Support.
service@onyxcookware.eu



KÄYTTÖOHJE

8

Kiitos, että valitsit **ONYX COOKWARE™ MAGMA** -paistinpannun – kaiken kattavan ratkaisun jokaiseen ateriaan. Korkealaatuisten materiaalien ansiosta voit valmistaa lähes mitä tahansa – paistaa, hauduttaa, leipoa ja höyryttää – kaikki yhdessä pannussa.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Poista kaikki pakkaukset ja etiketit.

Pese lämpimällä saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

10-IN-1 RUUANLAITTO-OMINAISUUTTA

ONYX COOKWARE™ MAGMA -pannu korvaa useita kattiloita ja pannuja.

Käytä sitä seuraaviin:

Paistamiseen	Täydellinen munille, lihalle ja rapeille ruoille.
Ruskistamiseen	Lukitsee maun pihveihin, kalaan ja kanaan.
Sauttamiseen	Ihanteellinen vihanneksille, kastikkeille ja wok-ruoille.
Keittämiseen	Keitä pasta, riisi tai vihannekset suoraan pannussa.
Hauduttamiseen	Täydellinen pataruokiin, curryihin ja kastikkeisiin.
Höyryttämiseen	Lisää vettä ja ritilä höyryttääksesi dumplingit tai vihannekset.
Leivontaan	Uuninkestävä rakenne sopii leivälle, piiraille ja laatikoille.
Paistamiseen uunissa	Erinomainen lihoille, perunoille ja yhden astian aterioille.
Grillaamiseen	Saat maukkaan paistopinnan sileällä keraamisella pinnalla ilman tarttumista.
Tarjoiluun	Tyylikäs muotoilu, joka sopii suoraan liedeltä pöytään.



MAGMA-pannulla voit valmistaa koko aterian alusta loppuun – vain yhdellä pannulla.

KÄYTTÖOHJEET

Sopii kaikille liesityypeille, myös induktiolle.

Käytä matalaa tai keskitasoa lämpöä.

Älä kuumenna tyhjää pannua.

Käytä puisia, silikonisia tai muovisia välineitä.

Uuninkestävä 250°C asti.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Anna pannun jäähtyä ennen pesua.

Pese lämpimällä vedellä, miedolla pesuaineella ja pehmeällä sienellä.

Vältä metallivälineitä ja hankaavia sienä.

Kestää konepesun, mutta käsinpesu suositeltavaa.

Liota lämpimässä vedessä ennen pesua, jos lika on pinttynyt.

SÄILYTYS

Säilytä kuivassa paikassa.

Jos pannut pinotaan, laita väliin pehmeä liina tai talouspaperi.

TURVAOHJEET

Älä jätä pannua valvomatta kuumenemisen aikana.

Pidä kahvat poissa avotulesta.

Kahvat kuumenevat uunissa.

Ei sovellu mikroaaltouuniin.

Vältä äkillisiä lämpötilamuutoksia.

Pidä lasten ulottumattomissa, kun pannu on kuuma.



Kysymyksiä?
Skannaa tästä ohjeet,
usein kysytyt kysymykset ja tuki.
service@onyxcookware.eu



MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir choisi la poêle **ONYX COOKWARE™ MAGMA** – la solution tout-en-un pour chaque repas. Conçue avec des matériaux de qualité supérieure, elle vous offre la liberté de cuisiner presque tout – saisir, sauter, cuire au four ou à la vapeur – dans une seule poêle.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages et étiquettes.
2. Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

10 FONCTIONS DE CUISSON EN 1

La poêle **ONYX COOKWARE™ MAGMA** remplace plusieurs casseroles et poêles. Utilisez-la pour :

Frire	Parfaite pour les œufs, la viande et les plats croustillants.
Saisir	Conserve la saveur des steaks, poissons et poulets.
Sauter	Idéale pour les légumes, sauces et plats sautés.
Bouillir	Faites cuire pâtes, riz ou légumes directement dans la poêle.
Mijoter	Parfaite pour ragoûts, currys et sauces.
Cuire à la vapeur	Ajoutez de l'eau et une grille pour cuire raviolis ou légumes.
Cuire au four	Résistante au four pour pains, tartes et gratins.
Rôtir	Excellente pour la viande, les pommes de terre et les plats uniques.
Griller	Obtenez une belle caramélisation sur la surface céramique sans coller.
Servir	Assez élégante pour passer du feu à la table.



Avec la poêle **MAGMA**, vous pouvez préparer un repas complet – du début à la fin – avec un seul ustensile.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Compatible avec toutes les plaques, y compris induction.

Utilisez une chaleur basse à moyenne.

Ne chauffez pas la poêle vide.

Utilisez des ustensiles en bois, silicone ou plastique.

Résistante au four jusqu'à 250°C.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez refroidir avant de nettoyer.

Lavez à l'eau tiède, avec un détergent doux et une éponge souple.

Évitez les ustensiles métalliques ou abrasifs.

Passer au lave-vaisselle, mais lavage à la main recommandé.

Pour les résidus tenaces, faites tremper avant lavage.

RANGEMENT

Ranger dans un endroit sec.

Si empilée, placez un chiffon doux ou du papier entre les poêles.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ne jamais surchauffer ni laisser sans surveillance.

Tenir les poignées à l'écart des flammes.

Les poignées chauffent au four.

Ne pas utiliser au micro-ondes.

Éviter les changements brusques de température.

Tenir hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.



Des questions?
Scannez ici pour les manuels,
la FAQ et l'assistance.
service@onyxcookware.eu



ISTRUZIONI PER L'USO

Grazie per aver scelto la padella **ONYX COOKWARE™ MAGMA** – la soluzione tutto-in-uno per ogni pasto. Realizzata con materiali di alta qualità, ti permette di cucinare praticamente qualsiasi cosa – dalla rosolatura e saltatura alla cottura al forno e a vapore – tutto in un'unica padella.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette.

Lavare con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare completamente.

10 FUNZIONI DI COTTURA IN 1

La padella **ONYX COOKWARE™ MAGMA** sostituisce diverse pentole e padelle.
Usala per:

Friggere	Perfetta per uova, carne e piatti croccanti.
Scottare	Sigilla i sapori in bistecche, pesce e pollo.
Saltare	Ideale per verdure, salse e piatti saltati.
Bollire	Cuoci pasta, riso o verdure direttamente nella padella.
Sobollire	Perfetta per stufati, curry e salse.
Cuocere a vapore	Aggiungi acqua e una griglia per cuocere ravioli o verdure.
Cuocere al forno	Il design resistente al forno permette di cuocere pane, torte o sformati.
Arrostire	Ottima per carne, patate e piatti unici.
Grigliare	Ottieni una doratura deliziosa sulla superficie ceramica liscia senza attaccare.
Servire	Elegante abbastanza per passare dal fornello alla tavola.



Con la padella **MAGMA** puoi cucinare un intero pasto – dall'inizio alla fine – usando un solo strumento.

ISTRUZIONI D'USO

Compatibile con tutti i piani cottura, incluso l'induzione.

Usa calore basso o medio.

Non surriscaldare la padella vuota.

Usa utensili in legno, silicone o plastica.

Resistente al forno fino a 250°C.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Lascia raffreddare completamente prima di lavare.

Lava con acqua calda, detergente delicato e una spugna morbida.

Evita utensili in metallo o spugne abrasive.

Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano.

Per residui difficili, lascia in ammollo in acqua calda.

CONSERVAZIONE

Conserva in un luogo asciutto.

Se impilate, metti un panno morbido o carta tra le padelle.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Non lasciare mai la padella incustodita o surriscaldata.

Tieni i manici lontani dalle fiamme.

I manici diventano caldi in forno.

Non utilizzare nel microonde.

Evitare sbalzi di temperatura improvvisi.

Tenere lontano dalla portata dei bambini quando è calda.



Domande?
Scansiona qui per i manuali,
le FAQ e l'assistenza.
service@onyxcookware.eu



GEBRUIKSAANWIJZING

14

Bedankt dat u gekozen heeft voor de **ONYX COOKWARE™ MAGMA** Pan – de alles-in-één oplossing voor elke maaltijd. Gemaakt van hoogwaardige materialen, biedt hij u de vrijheid om vrijwel alles te bereiden – van bakken en sauteren tot braden en stomen – allemaal in één pan.

VOOR EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakking en etiketten.

Was met warm water en zeep, spoel en droog goed af.

10-IN-1 KOOKFUNCTIES

De **ONYX COOKWARE™ MAGMA** Pan vervangt meerdere pannen en potten.
Gebruik hem voor:

Bakken	Perfect voor eieren, vlees en knapperige gerechten.
Aanbraden	Verzegelt de smaak van biefstuk, vis en kip.
Sauteren	Ideaal voor groenten, sauzen en roerbakgerechten.
Koken	Kook pasta, rijst of groenten direct in de pan.
Sudderen	Perfect voor stoofschotels, curry's en sauzen.
Stomen	Voeg water en een rekje toe om dumplings of groenten te stomen.
Bakken in de oven	Ovenbestendig ontwerp voor brood, taarten en ovenschotels.
Roosteren	Geweldig voor vlees, aardappelen en eenpansgerechten.
Grillen	Zorgt voor een heerlijke bruining op het gladde keramische oppervlak zonder aan te bakken.
Serveren	Stijlvol genoeg om direct van het fornuis naar tafel te gaan.





Met de **MAGMA** Pan kunt u een volledige maaltijd bereiden – van begin tot eind – met slechts één pan.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie.

Gebruik lage tot middelhoge hitte.

Verhit een lege pan niet.

Gebruik houten, siliconen of kunststof keukengerei.

Ovenbestendig tot 250°C.

REINIGING EN ONDERHOUD

Laat de pan volledig afkoelen voordat u schoonmaakt.

Was met warm water, mild afwasmiddel en een zachte spons.

Vermijd metalen voorwerpen of schurende sponzen.

Vaatwasmachinebestendig, maar handwas aanbevolen.

Laat bij hardnekkige resten weken in warm water.

OPSLAG

Bewaar op een droge plaats.

Leg bij stapelen een zachte doek of keukenpapier tussen de pannen.

VEILIGHEIDSSINSTRUCTIES

Laat de pan nooit onbeheerd of oververhit achter.

Houd handgrepen uit de buurt van open vlammen.

Handgrepen worden heet in de oven.

Niet gebruiken in de magnetron.

Vermijd plotselinge temperatuurschommelingen.

Buiten bereik van kinderen houden als de pan heet is.



Vragen?

Scan hier voor handleidingen,
veelgestelde vragen en ondersteuning.
service@onyxcookware.eu



BRUKSANVISNING

16

Takk for at du valgte **ONYX COOKWARE™ MAGMA** Pannen – alt-i-ett-løsningen for hvert måltid. Laget av førsteklasses materialer som gir deg friheten til å lage nesten hva som helst – fra steking og sautering til baking og damping – alt i én panne.

FØR FØRSTE BRUK

Fjern all emballasje og etiketter.

Vask med varmt såpevann, skyll og tørk grundig.

10-I-1 MATLAGINGSFUNKSJONER

ONYX COOKWARE™ MAGMA Pannen erstatter flere gryter og panner.

Bruk den til:

Steking	Perfekt for egg, kjøtt og sprø retter.
Bruning	Bevarer smaken i biff, fisk og kylling.
Sautering	Ideell for grønnsaker, sauser og wokretter.
Koking	Kok pasta, ris eller grønnsaker direkte i pannen.
Småkoking	Perfekt for gryteretter, karriretter og sauser.
Damping	Tilsett vann og rist for å dampe dumplings eller grønnsaker.
Baking	Ovnsbestandig design gjør det mulig å bake brød, paier eller gratenger.
Steking i ovn	Flott til kjøtt, poteter og ovnsretter.
Grilling	Gir god brunfarge og smak uten at maten fester seg.
Servering	Elegant nok til å gå rett fra komfyr til bord.



Med **MAGMA** Pannen kan du lage et helt måltid – fra start til slutt – med bare ett kokekar.

BRUKSANVISNING

Kompatibel med alle typer kokeplater, inkludert induksjon.

Bruk lav til middels varme.

Ikke overopphet en tom panne.

Bruk redskaper av tre, silikon eller plast.

Tåler ovn opptil 250°C.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

La pannen avkjøles helt før rengjøring.

Vask med varmt vann, mildt vaskemiddel og en myk svamp.

Unngå metallredskaper eller grove skrubber.

Tåler oppvaskmaskin, men håndvask anbefales.

Ved fastbrent mat – legg i bløt i varmt vann før vask.

OPPBEVARING

Oppbevares tørt.

Ved stabling, legg et mykt klede eller papir mellom pannene.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Ikke overopphet eller la pannen stå uten tilsyn.

Hold håndtak unna åpen flamme.

Håndtak blir varme i ovnen.

Skal ikke brukes i mikrobølgeovn.

Unngå plutselige temperaturendringer.

Holdes utenfor barns rekkevidde når den er varm.



Spørsmål?
Skann her for manualer,
vanlige spørsmål og support.
service@onyxcookware.eu





BRUKSANVISNING

18

Tack för att du valde **ONYX COOKWARE™ MAGMA** Pannan – allt-i-ett-lösningen för varje måltid. Tillverkad med material av högsta kvalitet, vilket ger dig friheten att laga nästan vad som helst – från stekning och sautering till bakning och ångkokning – allt i en enda panna.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Ta bort all förpackning och alla etiketter.

Tvätta med varmt såpvatten, skölj och torka noggrant.

10-I-1 MATLAGNINGSFUNKTIONER

ONYX COOKWARE™ MAGMA Pannan ersätter flera kastruller och stekpannor.

Använd den till:

Stekning	Perfekt för ägg, kött och krispiga rätter.
Bryning	Bevarar smaken i biff, fisk och kyckling.
Sautering	Idealisk för grönsaker, såser och wokrätter.
Kokning	Koka pasta, ris eller grönsaker direkt i pannan.
Sjuda	Perfekt för grytor, curry och såser.
Ångkokning	Tillsätt vatten och ett galler för att ånga dumplings eller grönsaker.
Bakning	Ugnssäkert utförande gör det möjligt att baka bröd, pajer eller gratänger.
Rostning	Utmärkt för kött, potatis och ugnsrätter.
Grillning	Ger fin bryning och karamellisering utan att maten fastnar.
Servering	Elegant nog att gå direkt från spisen till bordet.



Med **MAGMA** Pannan kan du tillaga en hel måltid – från början till slut – med endast en panna.

BRUKSANVISNING

Kompatibel med alla typer av spisar, inklusive induktion.

Använd låg till medelvärme.

Överhetta inte en tom panna.

Använd redskap av trä, silikon eller plast.

Ugnssäker upp till 250°C.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Låt pannan svalna helt innan rengöring.

Tvätta med varmt vatten, mildt diskmedel och en mjuk svamp.

Undvik metallredskap eller slipande skrubbare.

Tål diskmaskin, men handdisk rekommenderas.

Vid fastbrända rester – blötlägg i varmt vatten innan rengöring.

FÖRVARING

Förvaras torrt.

Om du staplar pannor, lägg en mjuk trasa eller hushållspapper mellan dem.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Överhetta inte eller lämna inte pannan obevakad.

Håll handtagen borta från öppen låga.

Handtag blir varma i ugnen.

Får inte användas i mikrovågsugn.

Undvik plötsliga temperaturförändringar.

Förvara utom räckhåll för barn när pannan är varm.



Frågor?
Skanna här för manualer,
vanliga frågor och support.
service@onyxcookware.eu



