

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Garantiert problemlos und schnell zu reinigen.

Vor dem ersten Gebrauch mit etwas Spülmittel und heißem Wasser reinigen, einmal mit Wasser auskochen – dann kann es auch schon losgehen!

Erhitzen:

- Verwenden Sie immer Herdplatten deren Durchmesser dem Boden der Produkte entsprechen. Zu große Platten verbrauchen unnötig Energie. Durch die gute Leitfähigkeit der Produkte kann eine etwas kleinere Herdplatte auch die Wärme gleichmäßig verteilen.
- Bei einem Gasherd sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer als der Durchmesser des Pfannenbodens sein.
- Unsere Produkte erreichen bereits nach ca. 3 Min. eine Temperatur von bis zu 300°C. Reduzieren Sie die Hitze rechtzeitig, um ein gesundes und geschmackvolles Bratergebnis zu erzielen.
- Bei hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell und hinterlassen Teerharze auf der Oberfläche, die evtl. nicht mehr entfernt werden können und die gute Antihafteigenschaft beeinträchtigen.
- Erhitzen Sie unsere Produkte nicht im Leerzustand – der starke Aluminiumboden erwärmt sich sehr schnell und gleichmäßig. Geben Sie von Anfang an etwas Fett bzw. Öl hinein. Schalten Sie rechtzeitig auf die gewünschte Heizstufe zurück und geben Sie Ihr Bratgut hinzu.

Fette und Öle:

Wählen Sie für Ihre Zubereitung ein Fett oder Öl, das die gewünschte Brattemperatur verträgt. Fette und Öle haben unterschiedliche Hitzestabilitäten, hier spricht man auch vom Rauchpunkt. Zum Braten und zur Zubereitung von Gemüse empfehlen wir Fette und Öle mit einem hohen Rauchpunkt.

Butterschmalz	bis ca. 205°C
Palmkernfett	bis ca. 220°C

Distelöl	bis ca. 266°C
Rapsöl	bis ca. 240°C
Olivenöl	bis ca. 190°C
Sonnenblumen-, Soja-, Erdnussöl	bis ca. 232°C

Diätfette und -margarinen sowie die meisten kaltgepressten Öle eignen sich in der Regel nicht zum Braten!

Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden – bitte nicht mit Wasser löschen! Immer einen Deckel bzw. eine Feuerlöschdecke oder einen Schaum-Feuerlöscher verwenden!

Versiegelung:

- Unsere Produkte sind robust, strapazierfähig und verfügen über eine kratzfeste Versiegelung. Sollten kleine Kratzspuren an der Oberfläche auftreten, können Sie das Produkt unbedenklich weiterbenutzen.
- Benutzen Sie Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz, um die Lebensdauer der Produkte zusätzlich zu verlängern.
- Unsere Produkte sind PFOA-frei!

Reinigung:

Es reicht etwas Spülmittel und heißes Wasser, um die hochwertige Versiegelung zu reinigen. Die Produkte sind aber auch spülmaschinengeeignet, jedoch wird diese Reinigung nicht empfohlen, da die aggressiven Spülmittel die Versiegelung auf Dauer stumpf machen.

Sicherheit:

Unsere verwendeten festen Stiele bzw. Seitengriffe sind bis 230°C backofenfest. Diese werden im Backofen heiß – verwenden Sie bitte Topflappen. Sollten Sie ein Produkt mit abnehmbarem Stiel erworben haben, nehmen Sie diesen bitte vor der Verwendung im Backofen ab, da dieser nicht backofenfest ist.

Die angegossenen Hebegriffe verwenden Sie bitte immer mit Topflappen, da diese aufgrund der guten Wärmeleitfähigkeit heiß werden.

Sollte sich ein fester Stiel bzw. Seitengriff mal lösen, können Sie diesen problemlos mit einem Schraubendreher nachziehen. Der Griff ist dann wieder fest.

Beim Hin- und Herschieben auf dem Glaskeramikfeld können Schmutzpartikel oder Gewürzreste zwischen dem Pfannenboden und dem Kochfeld den Boden der Pfanne und das Glaskeramikfeld zerkratzen. Bitte heben Sie unsere Produkte beim Versetzen grundsätzlich an. Eine Haftung für Schäden kann hierbei nicht übernommen werden!

Gewährleistung:

Sollten Sie trotz sachgemäßer Behandlung innerhalb der Gewährleistungszeit Mängel feststellen, senden Sie uns den Artikel mit Angabe des Kaufdatums bzw. der Rechnung zur Überprüfung. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.

Natürlicher Verschleiß im Antihafbereich, mit Gewalt zerstörte Versiegelung oder verbrannte Pfannen mit schwarzen teerhaltigen Rückständen sind von einer Gewährleistung ausgeschlossen.

Wir bitten Sie, diese Gebrauchs- und Pflegeanleitung einzuhalten, um lange Freude an Ihrem neu erworbenen Produkt zu haben.