



## Gebrauchs- und Pflegehinweise

Using and cleaning instructions

GP 135-2  
Grillplatte Rustika  
grill plate Rustika

05.2018



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für ein hochmodernes Produkt der Marke Schulte-Ufer entschieden.

Die Grillplatte Rustika entspricht dem neuesten Stand der Technik. Sie wurde mit höchstem Qualitätsanspruch, viel Liebe zum Detail und ausgesuchten Materialien gefertigt. Um die Stärken Ihrer neuen Grillplatte langfristig nutzen zu können, sollten Sie stets auf korrekten Umgang und die richtige Pflege achten. Bitte lesen Sie deshalb diese Anleitung aufmerksam durch, und bewahren Sie sie auf.

## Vor dem ersten Gebrauch

### **Reinigung**

Bitte entfernen Sie alle vorhandenen Aufkleber und Etiketten. Anschließend die Grillplatte gründlich mit handelsüblichem Spülmittel, mit einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste spülen und gut abtrocknen.

### **Einbrennen**

Die emailierte Grillplatte besitzt keine Antihaft-Wirkung. Durch einen besonderen Vorgang, dem so genannten Einbrennen, können Sie auf der Oberfläche Ihrer Grillplatte eine natürliche Antihaft-Schicht erzeugen, die das Ankleben von Speisen verringert. Es ist möglich, auf die Herstellung der Patina zu verzichten. Jedoch ist in diesem Fall mit einem vermehrten Ankleben des Grill-/Bratgutes zu rechnen.

Die Basispatina lässt sich auf 2 verschiedene Arten herstellen:

**Variante 1:** Die Grillplatte gründlich reinigen - s. o. Anschließend Pflanzenfett (z. B. Sonnenblumenöl) mit einem Backpinsel auf die Innenfläche auftragen, bis diese leicht benetzt ist. Die Grillplatte nun für 15 bis 20 Minuten in den auf ca. 200° C vorgeheizten Backofen stellen. Dieser Vorgang sollte im Idealfall 6 Mal wiederholt werden; dies kann auch an mehreren Tagen erfolgen.

**Variante 2:** Auf die kalte Grillplatte ca. 3 – 5 mm Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl) auftragen. Die Seitenwände ebenfalls mit Öl benetzen. Die Grillplatte so lange erhitzen, bis das Öl zu rauchen beginnt. Anschließend die Herdplatte ausschalten und die Grillplatte erkalten lassen. Das kalte Öl entsorgen, und die Grillplatte mit einem Küchentuch (fussfrei) abreiben.



Unbedingt Topflappen verwenden, da die Griffe heiß werden.

Einbrennvorgänge sind stets mit einer gewissen Geruchsentwicklung verbunden. Bitte die Küche gut belüften.

### **Nach jedem Gebrauch**

Reinigen Sie die Grillplatte direkt nach jedem Grillvorgang. Achten Sie darauf, die Grillplatte immer erst vollständig abkühlen zu lassen, bevor sie gereinigt wird. Zur Reinigung genügen heißes Wasser, etwas Spülmittel und eine sanfte Bürste. Verkrustungen können durch das Einwirken von Wasser über Nacht gelöst werden. Festsitzende Verkrustungen lassen sich wiederum durch Aufkochen mit etwas Haushaltssoda im Handumdrehen entfernen.



Lassen Sie keine Speisen auf der Grillplatte liegen. Entfernen Sie sie nach jedem Grill-/Bratvorgang. Lassen Sie keine Grill-/Bratrückstände eintrocknen.

Benutzen Sie keine scharfen Reiniger, Scheuermittel, Stahlwolle oder ähnliche Reinigungsgegenstände. Diese können die Oberfläche verkratzen oder im schlimmsten Fall beschädigen.

Trocknen Sie die Grillplatte stets gut ab. Lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

Eine Reinigung in der Spülmaschine ist möglich, aber nicht empfehlenswert. Das regelmäßige Reinigen in der Spülmaschine kann zu einer matten, glanzlosen Oberfläche führen und stellt keinen Reklamationsgrund dar.

### **Allgemeine Hinweise zu emailliertem Geschirr**

Emailliertes Eisenguss-Geschirr ist ein idealer Wärmespeicher. Nachdem es gleichmäßig erhitzt wurde, kann mit geringer Energiezufuhr fortgekocht werden. Auch nach dem Abschalten der Wärmequelle hält das Gussgeschirr das Gargut noch lange warm.

Nach Benutzung sollten Sie das Gussgeschirr abkühlen lassen, bevor Sie es spülen. Tauchen Sie das erhitzte Geschirr **nicht** in kaltes Wasser oder füllen es mit kaltem Wasser (Abschrecken) auf. Dies kann zum Bersten oder zu Haarrissen führen.

Emailliertes Geschirr ist stoß- und schlagempfindlich. Anschlagen kann zum Abplatzen und Splintern der Emaillierung führen - deshalb behandeln Sie das Geschirr mit Vorsicht. Stoß- und Schlagbeschäden unterliegen nicht der Gewährleistung. Angeschlagene Stellen können korrodieren. Betupfen Sie diese mit etwas Öl, um sie zu schützen.

Emaillierte Eisenguss-Geschirre sind äußerst schwer: Heben Sie diese beim Versetzen stets an, um ein Verkratzen der Glaskeramik mit Partikeln (Staub oder Salzkörner) zu verhindern.

Emailliertes Geschirr altert. Durch regelmäßigen Gebrauch kann sich die Emaillierung leicht bräunlich verfärben.

## Heizquellen (Herdarten)

Für welche Herdarten Ihre Grillplatte geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen auf dem Boden der Grillplatte oder auf der Farbkartonage.



**Induktion:** Diese Grillplatte ist speziell für die Verwendung auf Flex-Induktionskochfeldern (Kochfelder, die ein Verbinden mehrerer Kochflächen zulassen) entwickelt worden. Die Bodenfläche beträgt 37 x 22 cm.

Bei Benutzung der Grillplatte auf einem konventionellen Induktionsherd sollte der Durchmesser des Geschirrbodens etwas größer oder gleich des Durchmessers der Kochzone sein.

Aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktionsherden heizt sich die Grillplatte extrem schnell auf. Achten Sie deshalb darauf, sie immer korrekt zu platzieren - dazu beachten Sie bitte die Bedienungsanleitung Ihres Herdes sowie die folgenden Angaben zur Positionierung auf Heizquellen. Wählen Sie eine mittlere Leistungsstufe (z. B. Stufe 6 von 9 Stufen), und erhitzen Sie die Grillplatte langsam bis zur gewünschten Grilltemperatur.



Heizen Sie die Grillplatte **nicht** auf höchster Leistungsstufe auf. Dies kann zu irreparablen Defekten führen.

Brummgeräusche sind ein unvermeidbarer physikalischer Effekt und stellen keinen Defekt des Herdes oder des Geschirrs dar.

Die Grillplatte **nicht** über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel können die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie die Grillplatte beim Versetzen stets an.



**Glaskeramik- und Halogen-Kochfelder:** Die Grillplatte sollte die größte Kochplatte (22 cm Ø) stets vollständig überdecken. Platzieren Sie die Grillplatte möglichst mittig auf der Kochplatte, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten.

Wenn Ihr Kochfeld über eine Bräterzone verfügt, so sollte diese genutzt werden.

Die Grillplatte nicht über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel können die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie die Grillplatte beim Versetzen stets an.



**Gasherde:** Achten Sie bei Verwendung der Grillplatte darauf, dass die Flammen nicht über den Boden herausragen.



**Elektrokochplatten:** Die Grillplatte sollte die größte Kochplatte (22 cm Ø) stets vollständig überdecken. Platzieren Sie die Grillplatte möglichst mittig auf der Kochplatte, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten.



**Backofen:** Die Grillplatte ist uneingeschränkt backofengeeignet.

## Positionierung

Um die optimale Funktion der Grillplatte zu gewährleisten, sollte der Durchmesser der Kochzone dem der Breite der Grillplatte (22 cm) entsprechen oder etwas kleiner sein. Setzen Sie die Grillplatte stets mittig auf das Kochfeld auf.

Der geeignete Herdplattendurchmesser ist auf dem Boden der Grillplatte und/oder der Farbkartonage angegeben.



**Induktion:** Die Grillplatte ist besonders für das Grillen auf Flex-Induktionsfeldern geeignet. Die Bodengröße beträgt 37 x 22 cm. Ziehen Sie zur richtigen Platzierung der Grillplatte in jedem Fall die Bedienungsanleitung des Herdherstellers heran.



Bei falscher Platzierung können irreparable Schäden an der Grillplatte, z. B. durch Überhitzung, entstehen.

### **Werkzeuge**

Um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden, empfiehlt es sich, ausschließlich Werkzeuge aus Kunststoff oder Silikon zu benutzen. Auch scharfe Kanten an Holz und Kunststoffwendern können Kratzer verursachen.

### **Verfärbungen**

Es kann zu Verfärbungen des Bodens und der äußeren Wandung kommen. Dies schränkt die Funktion der Grillplatte nicht ein. Die Patina verfärbt den Boden dunkelbraun und lässt sich nicht entfernen.

## Öle und Fette

Bitte verwenden Sie ausschließlich Fette mit einem hohen Rauchpunkt (Herstellerangaben beachten). Zum Grillen/Braten eignen sich ausschließlich Fette und Öle, die sich bei höheren Temperaturen nicht zersetzen, z. B. geklärte Butter, Butterschmalz, Kokos- oder Erdnussöl sowie raffiniertes Sonnenblumenöl.



Rauchentwicklung zeigt das Verbrennen von Fett an.

Native Öle, z. B. kaltgepresstes Oliven- oder Rapsöl, eignen sich nicht zum Braten. Diese Öle zersetzen sich bereits bei geringen Temperaturen und bilden braune Verharzungen, so genannte Teerharze, aus.

## Kalk

Kalkablagerungen sind durch matt-weiße bis dunkelgraue Flecken zu erkennen. Kalkablagerungen lassen sich einfach mit Zitronensäure, Zitronensaft oder Essig entfernen.

## Angebranntes

Weichen Sie die Grillplatte über Nacht mit Wasser ein. Ganz hartnäckige Verkrustungen lassen sich durch das Aufkochen mit Haushaltssoda entfernen.

## Flug- und Fremdstoff

Eisenpartikel sind überall in unserer Umwelt, auch im Trinkwasser, zu finden. Haften diese auf der Geschirroberfläche, können sie in Verbindung mit Feuchtigkeit Rost ausbilden und das Geschirr schädigen. Flugrostanhaftungen sollten vorsichtig entfernt werden.

## Typische Anwendung

Geben Sie etwas Öl in einen kleinen Bereich der Grillplatte (z. B. in eine Ecke). Wählen Sie eine mittlere Leistungsstufe (z. B. Stufe 6 von 9 Stufen), und erhitzen Sie die Grillplatte langsam bis zur gewünschten Temperatur. Wenn Sie einen Holzlöffel in das aufgeheizte Fett halten und sich kleine Blasen am Löffel bilden, hat die Grillplatte die richtige Arbeitstemperatur erreicht. Nun können Sie das Gargut auflegen. Reduzieren Sie die Energiezufuhr und garen das Grill-/Bratgut bis zum gewünschten Zeitpunkt.

Es ist sinnvoll, zu Beginn Öl mit einem Backpinsel auf die kalte Grillplatte aufzutragen, damit die Grillrippen gefettet sind. Es kann aber auch das Gargut direkt mit Öl bestrichen werden.



Benutzen Sie in jedem Fall nur geeignetes Öl oder Fett (s. Öle und Fette).

## **Sicherheitshinweise**

Die Grillplatte niemals leer erhitzen.

Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein (Fettbrand), den Brand nicht mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Wolldecke/Handtuch ersticken. Lassen Sie die stark erhitze Grillplatte bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!

Nur geeignete Heizquellen benutzen (entsprechende Hinweise finden Sie auf der Kartonnage oder dem Geschirrboden).

Ist das Grill-/Bratgut zu feucht, kann es zu gefährlichen Fettspritzern kommen.

Die Grillplatte während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt lassen.

Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe der heißen Grillplatte lassen.

Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Griffe der Grillplatte werden sehr heiß, es droht Verbrennungsgefahr.

Vorsicht beim Transport der Grillplatte mit heißem Inhalt. Keine heißen Flächen berühren. Die Grillplatte nur mithilfe von Topflappen oder Topfhandschuhen an den Griffen anfassen.

Die heiße Grillplatte nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche absetzen.

Es dürfen keine Änderungen an der Grillplatte vorgenommen werden.

Die Grillplatte ist für den privaten Gebrauch vorgesehen. Benutzen Sie sie nur für den vorgesehenen Zweck.

Die Grillplatte nach Beendigung des Grill-/Bratvorganges abkühlen lassen; anschließend leeren und reinigen.

### **Ergänzendes**

Stoßbeschädigungen und Kratzer, auch durch normale Nutzung entstanden, stellen keinen Garantie- oder Gewährleistungsanspruch dar.

Etwaige Oberflächenunebenheiten sind rein optischer Natur. Sie schränken die Funktion nicht ein.

Bitte keine Grill-, Brat- und Essensrückstände eintrocknen und/oder Speisen auf der Grillplatte liegen lassen.

## **Gewährleistung**

Sollte es innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist zu Beanstandungen kommen, geben Sie Ihre Grillplatte bitte zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Fachhändler zurück, oder Sie schicken sie gut verpackt mit einem kurzen Begleitschreiben, das den Mangel beschreibt, direkt an:

Josef Schulte-Ufer KG · Hauptstraße 56 · 59846 Sundern

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind natürlicher Verschleiß von Antihaft-Versiegelungen und Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z. B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Schäden durch Stoßen, Schlagen oder Fallen und auch unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgenommen sind rein optische Gebrauchsspuren, z. B. durch Spülmaschinenreinigung verursachte Brunnenschwärze, Verfärbungen durch Fette etc.

## **Service**

Für Fragen, Anregungen und Kritik haben wir stets ein offenes Ohr. Sprechen Sie uns an, oder schreiben Sie uns einige Zeilen:

Josef Schulte-Ufer KG  
Hauptstraße 56  
59846 Sundern · Germany  
Tel.: +49 (0) 29 33 98 10  
Fax: +49 (0) 29 33 71 50  
info@schulte-ufer-kg.de  
www.schulte-ufer-kg.de

Stand: Mai 2018



Dear Customer,

You have chosen an ultra-modern Schulte-Ufer product.

The grill plate Rustika corresponds to the latest state of the art technology. It was produced with great attention detail, using select materials and in line with the highest standards of quality. To ensure the strengths of your new grill plate has a long-term use, you should always ensure that you handle it correctly and care for it properly. Therefore, please read through these instructions carefully and keep them safe.

## **Before the first use**

### ***Cleaning***

Please remove all the stickers and labels. Then rinse the grill plate thoroughly with standard washing up liquid, with either a soft cloth, a sponge or a soft brush and dry well.

### ***Curing***

The enamelled grill plate has no non-stick effect. In a special process, the so-called curing process, you can produce a natural non-stick layer on the surface of your grill plate which will reduce the sticking of dishes. It is possible to dispense with the production of a patina. However, in this case, you should count on the food sticking to an increased degree.

The basic patina can be produced in 2 different ways:

**Version 1:** Thoroughly clean the grill plate - see above. Then apply vegetable fat (e. g. sunflower oil) on the inside surface with a pastry brush, until it is slightly wet. Now place the grill plate in the oven, which has been preheated to approx. 200° C, for 15 to 20 minutes. This process should ideally be repeated 6 times; this can also take place on several days.

**Version 2:** Apply approx. 3 - 5 mm cooking oil (e. g. sunflower oil) on the cold grill plate. Also wet the side walls with oil. Heat the grill plate until the oil starts to smoke. Then turn off the hob and leave the grill plate to cool down. Remove the cold oil and rub the grill plate down with a kitchen towel (lint-free).





Always use a dish cloth, as the handles get hot.

Curing processes are always associated with a certain development of odours. Please air the kitchen well.

### **After every use**

Clean the grill plate straight after every grilling process. Ensure that you always leave the grill plate to cool down completely before it is cleaned. All that you need to clean it is hot water, some washing up liquid and a soft brush. Incrustations may be loosened by water acting on it overnight. Fixed incrustations can be removed in an instant by boiling with some washing soda.



Do not leave any food lying around on the grill plate. Remove it after every grilling/frying process. Do not allow any grilling/frying residues to dry onto it.

Do not use any abrasive cleaning agents, scouring agents, steel wool or similar cleaning implements. These may scratch the surface or, in the worst case, damage it.

Always dry the grill plate well. Store it in a dry place.

Cleaning in the dishwasher is possible, but not recommended. Regular cleaning in the dishwasher may lead to a dull, matt surface and does not constitute grounds for complaint.

### **General instructions relating to enamelled cookware**

Enamelled cast iron cookware is a perfect heat accumulator. After it has been heated up evenly, you can continue cooking on a low heat. Even after the heat source has been turned off, the cast iron cookware keeps the food warm for a long time.

After use, you should leave the cast iron cookware to cool down before you rinse it. Do **not** immerse the heated cookware in cold water or fill it up with cold water (quenching). This may lead to bursting or to hairline cracks.

Enamel is sensitive to knocks and bumps. Knocks can lead to the peeling and splintering of the enamel – that is why you should treat the cookware with care. Damages from knocks and bumps are not subject to the guarantee. Knocked places may corrode. Dab these with some oil to protect them.

Enamelled cast iron cookware is extremely heavy: always pick it up when moving it, in order to avoid scratching the glass ceramic with particles (dust or grains of salt).

Enamel ages. The enamel may develop a slightly brownish colour as a result of regular use.

## Heat sources (types of stove)

You can tell which types of stove your grill plate is suitable for by the pictograms on the base or on the coloured cardboard packaging.



**Induction:** This grill plate has been specifically developed for use on flex-induction hobs (hobs which allow a number of cooking areas to be connected). The area of the base is 37 x 22 cm.

When the grill plate is used on a conventional induction stove, the diameter of the base should be slightly larger or the same as the diameter of the burner.

Due to the high conductivity of induction stoves, the grill plate heats up extremely quickly. Therefore, ensure that you always position it correctly. To this end, please observe the operating instructions of your stove and the following information relating to positioning on heat sources. Select a medium power setting (e. g. level 6 of 9) and heat the grill plate slowly to the desired grilling temperature.



Do **not** heat up the grill plate at maximum power. This may lead to irreparable damages.

Humming noises are an unavoidable physical effect and do not represent a defect in the stove or the plate.

Do **not** pull or push the grill plate over the glass ceramic hob. Grains of salt, dust and similar particles may scratch the glass ceramic. Always lift the grill plate up to move it.



**Glass ceramic and halogen hobs:** the grill plate should always completely cover the largest burner (22 cm diameter). If possible, place the grill plate in the centre of the burner, in order to guarantee an even heat distribution.

If your hob has a roasting pan zone, this should be used.

Do **not** pull or push the grill plate over the glass ceramic hob. Grains of salt, dust and similar particles may scratch the glass ceramic. Always lift the grill plate up to move it.



**Gas stoves:** When using the grill plate, ensure that the flames do not go beyond the base.



**Solid burners:** The grill plate should always completely cover the largest burner (22 cm diameter). If possible, place the grill plate in the centre of the burner, in order to guarantee an even heat distribution.



**Oven:** The grill plate is ovenproof without restrictions.

## Positioning

To guarantee optimum functioning of the grill plate, the diameter of the burner should correspond to the width of the grill plate (22 cm) or be slightly smaller. Always place the grill plate centrally on the burner.

The appropriate burner diameter is indicated on the base of the grill plate and/or on the coloured packaging.

**Induction:** The grill plate is particularly suited for grilling on flex-induction hobs. The area of the base is 37 x 22 cm. Please always consult the operating instructions of the stove manufacturer with regard to the correct positioning of the grill plate.



If it is positioned incorrectly, this could result in irreparable damages to the grill plate, e. g. through overheating.

### **Tools**

In order to prevent the surface from being scratched, it is recommended that only tools made of plastic or silicone are used. Sharp edges on wood and plastic spatulas may also cause scratches.

### **Discolouration**

Discolouration of the base and the outer wall are also possible. They do not restrict the function of the grill plate. The patina gives the base a dark brown colour and cannot be removed.

## Oils and fats

Please only use fats with a high smoke point (observe manufacturer's information). Only fats and oils which do not break down under higher temperatures are suitable for frying/grilling, e.g. clarified butter, concentrated butter, coconut or peanut oil, as well as refined sunflower oil.



The development of spoke indicates the burning of fat.

Native oils, e. g. cold-pressed olive or rapeseed oil, are not suitable for frying. These oils break down under low temperatures and develop brown resin, so-called tar resin.

## Limescale

Limescale deposits can be identified by matt white to dark grey spots. Limescale deposits can easily be removed by citric acid, lemon juice or vinegar.

## Burnt food

Soak the grill plate with water overnight. Stubborn incrustations can be removed by boiling with washing soda.

## **Rust film and extraneous rust**

Particles of iron can be found everywhere in our environment, including in the drinking water. If they are sticking to the surface of the grill plate, they may combine with moisture to develop rust and damage the pan. Rust film build-ups should be removed carefully.

### **Typical application**

Put some oil in a small area of the grill plate (e. g. in one corner). Select a medium power setting (e. g. level 6 of 9) and heat the grill plate slowly to the desired temperature. When you hold a wooden spoon into the heated fat and little bubbles form on the spoon, the grill plate has reached the correct temperature. Now, you can put the food on the grill plate. Reduce the energy supply and cook your food for the desired time.

It is sensible to apply oil to the cold grill plate with a pastry brush at the start, so that the grill moulding is greased. The food can also be coated with oil directly.



Always use only a suitable oil or fat (see Oils and fats).



## **Safety instructions**

Never heat the grill plate when it is empty.

If oil accidentally catches fire (fat fire), do not extinguish the fire with water. Suffocate the flames with a suitable lid or a blanket/hand towel. Switch off the burner and leave the heated grill plate to cool down. Do not cool it in cold water!

Only use appropriate heat sources (you can find corresponding instructions on the packaging or on the base of the grill plate).

If the food is too wet, this may lead to dangerous splashes of fat.

Never leave the grill plate unattended during use.

Never leave children unsupervised near a grill plate.

Use oven gloves or pot holders to avoid burns. The handles of the grill plate become very hot; there is a risk of burning.

Take care with transporting the grill plate with hot contents. Do not touch hot surfaces. Only touch the grill plate by the handles and with the help of a dish cloth or oven gloves.

Only put the grill plate down on an even, stable and heat-resistant surface.

No changes may be made to the grill plate.

The grill plate is only intended for private use. Only use it for the intended purpose.

Leave the grill plate to cool down after the grilling/frying process; then empty and clean it.

### **Additional information**

Scratches and damages caused by knocks, including those caused by normal usage, shall not constitute grounds for a guarantee or warranty claim.

Any surface irregularities are purely visual. They do not restrict the function.

Please do not allow any grilling, frying and food residues to dry into the grill plate and/or leave food lying around on the grill plate.

## **Guarantee**

If you have cause for complaint within the statutory warranty period, return your grill plate to your specialist retailer, along with the till receipt, or package it well and send it with a short accompanying note, describing the defect, directly to:

Josef Schulte-Ufer KG · Hauptstraße 56 · 59846 Sundern

The guarantee excludes natural wear of the non-stick sealing and damages which are caused by incorrect use (e. g. overheating), discolouration or scratches, damages caused by knocks, bumps or falls and incorrect cleaning. Purely visual signs of usage, e. g. discolouration due to cleaning in the dishwasher, discolouration caused by grease etc. are also excluded.

## **Service**

We are always ready to listen to questions, suggestions and criticism. Talk to us or write us a few lines:

Josef Schulte-Ufer KG  
Hauptstraße 56  
59846 Sundern · Germany  
Tel.: +49 (0) 29 33 98 10  
Fax: +49 (0) 29 33 71 50  
info@schulte-ufer-kg.de  
www.schulte-ufer-kg.de

Status: May 2018



SCHULTE-UFER®