



SCHULTE-UFER®

## Gebrauchs- und Pflegehinweise

Using and cleaning instructions

**GP 134**  
für Kupfergeschirr  
for copper cookware

07.2013

Liebe Kundin, lieber Kunde –

Sie haben sich für ein hochwertiges Markenprodukt entschieden.

De Luxe *i* ist die erste Kochgeschirr-Serie aus hochwertigem 3-Schicht-Material, die sich **auch** für den Einsatz auf Induktionskochfeldern eignet. Darüber hinaus ist De Luxe *i* bis 250° C backofenfest.

De Luxe *i* vereint die Materialien Kupfer, Aluminium, Edelstahl auf schönste und intelligenteste Weise:

**Kupfer:** Das Material der Profis garantiert ein gleichmäßiges und schnelles Aufheizverhalten, eine schnelle Anpassung an Temperaturveränderungen sowie hervorragende Wärmeabgabeigenschaften. So kann der Inhalt bei zugedektem Topf u. a. mindestens 45 Minuten Essenstemperatur behalten.

**Aluminium:** Der Aluminiumkern leitet Hitze schnell und gleichmäßig vom Boden bis zum Topf-/Pfannenrand und garantiert eine optimale Wärmespeicherung.

**Edelstahl:** Die Innenseite aus Edelstahl rostfrei 18/10 verfügt über die bekannten guten Gebrauchseigenschaften und gewährleistet ein lebensmittelechtes Kochen und Braten.

**Rohrgriffe:** Die Edelstahlrohrgriffe lassen sich hervorragend greifen und eignen sich auch für sensible, wärmeempfindliche Hände.

Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, um dieses Qualitätsprodukt optimal nutzen zu können und Schäden durch unsachgemäße Handhabung zu vermeiden.

**Achtung:** Sollte dieses Koch-/Bratgeschirr induktionsgeeignet (s. Bodenkennzeichnung oder Kartonagenaufdruck) sein, beachten Sie bitte die Rubrik „Hinweise zur Benutzung auf Induktionskochfeldern“.

### **Pflegehinweise**

**Vor und nach jedem Gebrauch:** Ihr Kochgeschirr immer gründlich spülen und gut abtrocknen. Zur Reinigung verwenden Sie bitte heißes Wasser, ein handelsübliches Spülmittel, ein weiches Tuch oder einen Schwamm oder eine sanfte Bürste. Nicht geeignet sind harte Gegenstände, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel. Speisereste auf der Außenseite sollten sofort nach dem Kochvorgang mit heißem Wasser entfernt werden, um einer möglichen Fleckenbildung vorzubeugen.

Kupfer oxidiert. Die durch die Oxidation entstehende Verfärbung (Patina) ist gewollt und verleiht dem Geschirr eine stilvolle Note. Wer die im Laufe der Zeit entstehende Verfärbung entfernen möchte, sollte zu diesem Zweck auf einen handelsüblichen Kupfer-Polierschaum (z. B. Delu) zurückgreifen. Diesen in Schliffrichtung auftragen. Bitte beachten Sie Empfehlungen des Kupfer-Polierschaumherstellers.

Alternativ zum handelsüblichen Polierschaum kann auch Zitronensaft oder eine selbst hergestellte Mixtur aus ½ Tasse Weißweinessig, ¼ Tasse Tafelsalz und ¼ Tasse mildem Scheuermittel zur Reinigung verwendet werden. Bitte verfahren Sie wie folgt: Waschen Sie das Kupfergeschirr mit der jeweiligen Flüssigkeit ab, spülen es klar nach und polieren es anschließend.

**Achtung:** Bitte reinigen Sie das Kupfergeschirr nicht in der Geschirrspülmaschine; herkömmliche Spülmaschinenreiniger sind stark chlorhaltig und können die Geschirroberfläche beschädigen.

## Gebrauchshinweise

**Kochen:** Bitte stellen Sie Ihr Kochgeschirr mittig auf eine zum Bodendurchmesser passende Herdplatte. Geben Sie Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe) in den Topf; achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht bis zum Rand befüllt wird – etwa 2/3 des angegebenen Nenninhalts gelten als maximale Füllmenge. Generell sollten Sie nie mehr als die tatsächlich benötigte Menge an Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe) verwenden. Schalten Sie zum Ankochen die höchste Heizstufe Ihres Herdes ein. Sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, drosseln Sie die Energiezufuhr, und kochen Sie auf einer kleineren Heizstufe weiter. Salz geben Sie bitte nur in kochendes Wasser oder heiße Speisen. So vermeiden Sie, dass Salzkörner auf den Pfadboden sinken und dort kleine Löcher verursachen (Chloridfraß). Achten Sie darauf, dass mit aufgelegtem Deckel gekocht wird, da sonst unnötig Energie verbraucht wird.

**Braten:** Das leere und trockene Koch-/Bratgeschirr bei höchster Temperatur solange erhitzen, bis die optimale Arbeitstemperatur erreicht ist (ca. 2 Minuten). Das Vorheizen ist bei antihaf-beschichteten Geschirren nicht zu empfehlen. **Achtung:** Bei dieser Zeitangabe handelt es sich um einen Richtwert, der je nach Herdart und Ausführung des Koch-/Bratgeschirrs sowohl unter- als auch überschritten werden kann.

Zur Feststellung der korrekten Arbeitstemperatur führen Sie bitte den „Tropfentest“ durch. Lassen Sie einen Tropfen Wasser in das Koch-/Bratgeschirr fallen; sobald er anfängt, auf dem Boden „herumzutanzten“, ohne zu verzischen, ist die optimale Brattemperatur erreicht. Reduzieren Sie gegebenenfalls die Energiezufuhr (hängt davon ab, ob Sie mit oder ohne Fett braten).

**Braten mit Fett:** Sobald die notwendige Arbeitstemperatur erreicht ist (s. Tropfentest), reduzieren Sie die Energiezufuhr (insbesondere dann, wenn das Bratgut ein eiweiß- und/ oder stärkehaltiges Lebensmittel (z. B. Eier, Kartoffeln, Nudeln) ist), geben Fett in das Koch-/Bratgeschirr und legen anschließend das Bratgut hinein. **Achtung:** Sollte das Koch-/Bratgeschirr zu stark erhitzt sein (ab 250° C), kann sich das zugegebene Fett entzünden. Vorsicht Verbrennungsgefahr! Nicht mit Wasser löschen! Eventuelle Flammen mit dem passenden Deckel oder einer Wolldecke/Handtuch ersticken.

**Braten ohne Fett:** Auch wenn Sie bei der Zubereitung Ihres Bratgutes auf den Einsatz von Fett verzichten möchten, empfehlen wir Ihnen, den Geschirrboden vorher mit 1 bis 2 Tropfen Öl auszureiben; der Boden sollte mit einem sehr dünnen Fettfilm versehen sein. Zum fettlosen Braten eignet sich insbesondere Fleisch. Sobald die notwendige Arbeitstemperatur erreicht ist (s. Tropfentest), reduzieren Sie die Energiezufuhr und geben das Bratgut in das Koch-/Bratgeschirr. Wenden Sie es nicht zu früh. Sollte das Bratgut für kurze Zeit am Geschirrboden kleben, warten Sie einen Moment; nach 2 bis 3 Minuten (hängt von der Qualität des Bratgutes ab) lässt es sich leicht vom Boden lösen.

**Schmoren:** Beim Schmoren bitte immer ausreichend Flüssigkeit zugeben und den Deckel auflegen.

**Wasserarmes Garen:** Zum wasserarmen Garen von Gemüse dieses gewaschen und tropfnass in den kalten Topf geben (ggf. ½ Tasse Wasser hinzufügen), den Deckel auflegen, ankochen und mit verminderter Energie fertig garen. Den Deckel bitte während des Garens nicht abnehmen oder Flüssigkeit (Wasser/Brühe) nachfüllen, wenn er doch abgehoben wurde.

## ACHTUNG

- Bratgut nach dem Waschen immer mit Küchenpapier trocknen. So vermeiden Sie gefährliche Fettspritzer. Ein Anbrennen der Speisen bedeutet, dass die Hitze nicht genug reduziert oder beim wasserarmen Garen zu lange ohne Deckel gearbeitet wurde.
- Ungeeignete Speiseöle und -fette können bei zu hohen Temperaturen schwarz verbrennen und Teerharze hinterlassen, die bei beschichteten Geschirren die Antihafteigenschaft beeinträchtigen. Setzen Sie bitte deshalb Butter und Margarine zum Braten bei mittlerer Hitze, normale Speisefette, Butterschmalz u. ä. bei Gerichten ein, die geringe Brattemperaturen erfordern.
- Gehärtete Pflanzenfette eignen sich bestens zum scharfen Anbraten in Geschirren aus rostfreiem Edelstahl.

## Hinweise zur Benutzung auf Induktionskochfeldern

*Diese Hinweise sind nur gültig, wenn dieses Koch-/Bratgeschirr für den Einsatz auf Induktionskochfeldern geeignet ist (s. Boden- und/oder Kartonagenaufdruck):*

Um eine optimale Funktion des Induktionsgeschirrs zu gewährleisten, ist es wichtig, dass der Bodendurchmesser mindestens dem Durchmesser der Kochzone entspricht. Aufgrund der hohen Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden besteht die Möglichkeit, dass am Boden Ihres Koch-/Bratgeschirrs bereits nach 1 Minute Temperaturen erreicht werden, die oberhalb der Selbstentzündungstemperatur diverser Öle/Fette liegen. Deshalb ist es wichtig, dass Sie das Koch-/Bratgeschirr nicht trocken aufheizen. Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein, löschen Sie den Brand bitte nicht mit Wasser – ansonsten besteht Explosionsgefahr!

Die Flammen mit dem passenden Deckel oder einer Wolldecke/Handtuch ersticken. Wurde Ihr Koch-/Bratgeschirr überhitzt, sollten Sie den Raum gut lüften. Dies ist besonders wichtig, wenn sich die Antihaft-Versiegelung bei beschichteten Koch-/Bratgeschirren als Folge der Überhitzung löst bzw. gelöst hat. Lassen Sie das Koch-/Bratgeschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen.

Unter bestimmten Umständen – insbesondere in Verbindung mit der höchsten Heizstufe – kann es zu „Brummgeräuschen“ kommen. Diese resultieren aus dem Zusammenspiel von Induktionskochfeld und induktionsgeeignetem Koch-/Bratgeschirr und sind unvermeidbar. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar.

### **Allgemeine Hinweise**

- Haushaltsübliches Kochsalz ist – chemisch gesehen – Natriumchlorid (NaCl). Chlorid kann bei unsachgemäßer Anwendung des Salzes Chloridfraß auslösen. Bleibt das dem Kochgut zugegebene Salz längere Zeit am Boden des Koch-/Bratgeschirrs im Wasser liegen (dies ist der Fall, wenn die Flüssigkeit im Topf zu kalt ist und das Salz daher nicht schnell genug in Lösung gehen kann), so bilden sich am Geschirrboden so genannte Lokalelemente, die den Lochfraß verursachen. Deshalb das Salz bitte nur in kochendes Wasser oder heiße Speisen geben.
- Blaue oder bunte Verfärbungen an Edelstahl-Geschirren entstehen durch, bei oder nach Koch- oder Spülvorgängen. So neigt rostfreier Edelstahl dazu, zum Schutz vor äußeren „Angriffen“ an der Oberfläche eine für das menschliche Auge unsichtbare Passivschicht zu bilden.

Sie entsteht, wenn sich Magnesium- und Silikationen sowie Sauerstoff miteinander verbinden (diese Elemente sind naturgemäß in Lebensmitteln und Leitungswasser vorhanden). Unter bestimmten Bedingungen kann diese Schicht, die weder gesundheitsschädlich ist noch den Korrosionsschutz oder die Gebrauchsfähigkeit des Geschirrs beeinflusst, sichtbar werden – sie verfärbt sich bläulich. Mit einem handelsüblichen Metallputzmittel oder einer Essig- bzw. Zitronenlösung lässt sich die Verfärbung entfernen.

- Neben Blaufärbung kann sich an Edelstahlflächen so genannter Kesselstein bilden. Dabei handelt es sich um einfache durch Wasser verursachte Kalkflecken oder Kalkablagerungen, die sich mit einer Essig-Wasser-Lösung (1 Teil Essig Essenz, 5 Teile Wasser) entfernen lassen. Statt Essig können Sie auch Zitronensaft nehmen.
- Rostfreier Edelstahl ist aufgrund seiner chemischen Zusammensetzung rostbeständig. Empfindlich ist das Material allerdings gegenüber Fremd-/Flugrost. Dieser entsteht, wenn Eisenpartikel in Verbindung mit Wasser mit der Oberfläche des rostfreien Edelstahls in Kontakt kommen. Die Passivschicht, die Edelstahl vor äußeren „Angriffen“ schützt, wird infolge zerstört, der Edelstahl ist ungeschützt und verliert seine Korrosionsbeständigkeit – Fremdrost tritt auf. In der Regel ist es schwierig festzustellen, woher die Eisenteilchen stammen. So kann es sein, dass Wasserversorgungsleitungen noch aus Eisen bestehen oder das Edelstahlgeschirr in der Spülmaschine mit anderen eisenhaltigen Gegenständen in Berührung gekommen ist. Mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln lässt sich der Rost entfernen.
- Besonders hartnäckiger Schmutz bei unbeschichteten Edelstahl-Geschirren lässt sich mithilfe eines Esslöffels Spülmaschinenreiniger entfernen. Mit Wasser aufkochen und über Nacht stehen lassen; danach bitte sorgfältig mit heißem Wasser ausspülen.



- Um Energieverluste zu vermeiden, das Geschirr mittig auf eine zum Bodendurchmesser passende Herdplatte stellen. Auch die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Geschirr angepasst sein. **Achtung:** Bei Benutzung auf Induktion ist es besonders wichtig, darauf zu achten, dass die Herdplatte im Verhältnis zum Geschirrboden nicht zu groß ist. Im Fall eines zu großen Herdplattendurchmessers besteht die Gefahr, dass das Geschirr nicht oder nur schlecht ankoppelt. Darüber hinaus kann es zu einer Überhitzung der Seitenwände kommen, die bei beschichteten Geschirren u. U. zu Beschädigungen an der Antihaft-Versiegelung führt. Dieser Handhabungsfehler stellt keinen Reklamationsgrund dar und schließt Garantie- und Gewährleistungsansprüche aus.
- Auch Kunststoffgriffe können in warmem Spülwasser gereinigt werden.
- Bitte beachten Sie, dass Glasdeckel bei häufiger Reinigung in der Geschirrspülmaschine milchig werden können. Wir empfehlen die Reinigung mit der Hand.
- Bei Verwendung Ihres Koch-/Bratgeschirrs auf offener Flamme (z. B. Gasherd, Rechaud) kann es an der Außenseite im Bodenbereich Ihres Geschirrs zu Verfärbungen kommen. Die Funktion Ihres Koch-und/oder Bratgeschirrs wird dadurch nicht beeinträchtigt.

### Sonstige Hinweise

- Etiketten, Aufkleber u. ä., die sich auf Ihrem Koch-/Bratgeschirr befinden, bitte vor Gebrauch rückstandslos entfernen.
- Ihr Koch-/Bratgeschirr nicht über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben.

Bitte achten Sie darauf, dass Ihr Ceranfeld stets frei von Salzkörnern oder ähnlichen Partikeln ist, da diese zu Kratzern auf der Glaskeramik führen können. Abrieb, durch Aluminiumgeschirr verursacht, ist sofort zu entfernen. Nach wiederholtem Einbrennen lässt sich dieser nicht mehr entfernen.

- Lassen Sie Ihr Koch-/Bratgeschirr nie zu lange leer oder nur mit Fett auf hoher Stufe aufheizen – Überhitzungsgefahr. Sollte es einmal überhitzt worden sein, lassen Sie es bitte auf der ausgeschalteten Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!
- Lassen Sie Ihr Koch-/Bratgeschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Auch Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe eines heißen Geschirrs lassen. Pfannensteile zur Seite oder nach hinten drehen.
- Befüllen Sie Ihr Koch-/Bratgeschirr nie bis zum Rand. Etwa 2/3 des angegebenen Nenninhalts gelten als maximale Füllmenge.
- Nach längerem Kochvorgang oder bei Verwendung Ihres Koch-/Bratgeschirrs im Backofen, die Griffe vorsichtshalber mit einem Topflappen anfassen. Bei Einsatz im Backofen, beachten Sie bitte, dass Kunststoffgriffe nur bis max. 180° C hitzebeständig sind.
- Aufliegende Metall- oder Glasdeckel können die Antihaft-Versiegelung in Mitleiden-schaft ziehen. Daraus resultierende Beschädigungen stellen keinen Reklamationsgrund dar. Dies gilt auch für nutzungsbedingte Stoßbeschädigungen an den Innen- und Außenseiten des Koch-/Bratgeschirrs.
- Intensiver Gebrauch der Pfanne kann einen nachlassenden Antihaft-Effekt bewirken. Nach längerem Gebrauch können sich bräunliche Verfärbungen im Innenspiegel ergeben. Diese beeinträchtigen nicht die Antihaft-Eigenschaften. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar.

- Es empfiehlt sich, den Innenspiegel einer antihaft-versiegelten Pfanne hin und wieder mit einem Tropfen Öl auszureiben. Das pflegt das Material und schont die Beschichtung.
- In beschichteten Pfannen mit Silikon-, Holz- oder Kunststoffwendern arbeiten.
- Benutzen Sie nur geeignete Heizquellen. Beim Betrieb auf Gas dürfen die Flammen nicht über den Boden hinausgehen.
- Das Geschirr ist für den privaten Gebrauch vorgesehen und nur für den vorgesehenen Zweck zu benutzen.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Produkt vor.
- Besondere Vorsicht ist notwendig, wenn das Koch-/Bratgeschirr mit heißem Inhalt transportiert wird. Berühren Sie keine heißen Flächen, fassen Sie das Koch-/Bratgeschirr nur an den Griffen an.
- Setzen Sie das heiße Koch-/Bratgeschirr immer nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche ab.
- Lassen Sie das Koch-/Bratgeschirr immer erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Antihaftversiegeltes Koch-/Bratgeschirr, Koch-/Bratgeschirr mit Holzgriffen sowie Glasdeckel eignen sich nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine. Wir empfehlen die Reinigung von Hand.
- Bei Koch-/Bratgeschirren, die für die Spülmaschine geeignet sind, bitte an das vom Gerätehersteller empfohlene Spülmittel halten.
- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe eines heißen Koch-/Bratgeschirrs.

## **Garantie und Gewährleistungspflicht**


Es gelten die gesetzlichen Regelungen.

### **Service**

Sollten Sie Fragen, Anregungen, Kritik haben, sprechen Sie uns an, oder schreiben Sie uns einige Zeilen. Im Falle von Beanstandungen/Reklamationen fügen Sie bitte den Kaufbeleg bei – nur so ermöglichen Sie uns eine Bearbeitung Ihres Anliegens. Sie erreichen uns unter:

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: Juli 2013



Dear customer – You have chosen a high-quality branded product.

De Luxe *i* is the first cookware range made from high-quality 3-layer material which is **even** suitable for use on induction hobs. De Luxe *i* is also ovenproof up to 250° C.

De Luxe *i* combines the materials of copper, aluminium and stainless steel in the most attractive and intelligent way:

**Copper:** The pros' material guarantees even and fast heating, a fast adjustment to changes in temperature and excellent heat transfer properties. Thus, the contents can stay at eating temperature for at least 45 minutes when the pot is covered.

**Aluminium:** The aluminium core conducts heat quickly and evenly from the base to the rim of the pot/pan and guarantees optimum heat retention.

**Stainless steel:** The 18/10 stainless steel interior has the well-known good performance characteristics and guarantees food-safe cooking and frying.

**Tubular handles:** The stainless steel tubular handles are easy to grip and are suitable even for sensitive, heat-sensitive hands.

Please read through the following information carefully, so that you can make the best use of this high-quality product and avoid damages due to incorrect handling.

**N.B.:** If this cookware is suitable for induction cooking (see mark on base or text printed on the cardboard packaging), please consider the section „Instructions for use on induction hobs“.

## Instructions for maintenance

**Before and after use:** Always rinse your cookware thoroughly and dry it well. To clean it, please use hot water, a standard detergent, a soft cloth or a sponge or a soft brush. Hard objects, steel wool or abrasive detergents are not suitable. Remnants of food on the outside should be removed immediately after the cooking process with hot water to avoid staining.

Copper oxidises. The discolouration that occurs as a result of oxidation (patina) is desired and gives the cookware a stylish touch. Anyone who wants to remove the discolouration that occurs over the course of time should use a standard copper polish foam (e.g. Delu). Apply this in the direction of the grain. Please observe the recommendations of the manufacturer of the copper polish foam.

As an alternative to a standard polish foam, lemon juice or a home-made mixture of ½ cup white wine vinegar, ¼ cup table salt and ¼ cup mild abrasive detergent may be used for cleaning the cookware. Please proceed as follows: wash the cookware with the relevant liquid, rinse it and then polish it.

**N.B.:** Please do not wash the copper cookware in the dishwasher; traditional dishwasher detergents are highly chlorinated and may damage the surface of the cookware.

## Instructions for use

**Boiling:** please place your pan in the centre of a hob that matches the diameter of its base. Pour liquid (e.g. water, broth) into the pan. Ensure that the pan is not filled up to the rim – about 2/3 of its specified nominal capacity is deemed its maximum capacity. In general, you should never use more than the quantity of liquid (e.g. water, broth) actually required. To bring it to the boil, turn the hob up to its highest heat setting. As soon as the liquid begins to boil, reduce the energy supply and let it boil at a lower heat. Only add salt to boiling water or hot food. This helps you to avoid grains of salt sinking to the bottom of the pan and causing small holes there (chloride pitting). Ensure that boiling takes place with the lid on, as energy will be consumed unnecessarily otherwise.

**Frying:** heat the empty and dry pan until the optimum working temperature is reached (approx. 2 minutes). Preheating is not recommended for non-stick cookware. **N.B.:** This time is a guideline. A shorter or longer time may apply, according to the type of the cooker and the design of the cookware.

To establish the correct working temperature, please perform the „drip test“. Let a drop of water fall into the pan; as soon as it begins to „dance around“ on the bottom, without sizzling, the optimum frying temperature is reached. If applicable, reduce the supply of energy (depends on whether you are frying with or without fat).

**Frying with fat:** As soon as the necessary working temperature is reached (see drip test), reduce the energy supply (especially if the food to be fried is high in protein and/or starch (e.g. eggs, potatoes, pasta)), add fat to the pan and then add the food that is to be fried. **N.B.:** If the pan becomes too hot (over 250° C), the added fat may ignite.

**Caution:** risk of burns! Do not extinguish with water! Put out any flames with the lid that goes with the pan or a woollen blanket/hand towel.

**Frying without fat:** even if you would like to dispense with the use of fat in the preparation of the food that is to be fried, we recommend that you rub down the bottom of the pan with 1 to 2 drops of oil beforehand; the bottom should be provided with a very thin layer of grease. Meat is particularly suited for frying without fat. As soon as the necessary working temperature is reached (see drip test), reduce the energy supply and put the food that is to be fried into the pan. Do not turn it too early. If the food being fried sticks to the bottom of the pan for a short time, wait a moment; after 2 to 3 minutes (depending on the quality of the food being fried), it can be easily removed from the bottom of the pan.

**Stewing:** when stewing, please always add sufficient liquid and put on the lid.

**Cooking with little water:** for cooking vegetables with little water, they must be washed and put in the cold pan dripping wet (add ½ cup water, if necessary), put the lid on, bring them to the boil and cook them until they are done with reduced energy. Please do not take off the lid during the cooking process, or top up the liquid (water, broth) if it has been taken off.

**N.B.**

- Always dry food to be fried with kitchen paper after washing it. This helps you to avoid dangerous splashes of fat. Burning of the food means that the heat has not been reduced enough or, in the case of cooking with little water, that the lid has been removed for too long.



- Unsuitable cooking oils and fats may burn black at too high a temperature and leave behind tar, which impairs the non-stick properties of coated cookware. Therefore, please use butter and margarine for frying at a medium heat, normal cooking fats, concentrated butter, amongst others, for dishes that require low frying temperatures.
- Hardened vegetable fats are optimally suited to searing in stainless steel cookware.

### **Instructions for use on induction hobs**

*This instructions are only valid if this cookware is suitable for use on induction hobs (see base and/or text printed on cardboard packaging):*

In order to guarantee optimum operation of the induction cookware, it is important that the diameter of the base corresponds at least to the diameter of the hot plate. Due to the fast heating of induction cookers, there is the possibility that temperatures will be achieved, at the base of the cookware, after 1 minute, which are higher than the auto-ignition temperature of various oils/fats. Therefore it is important that you do not heat up the cookware dry. If the oil ignites accidentally, please do not extinguish the fire with water – as there is a risk of explosion! Put out the flames with the lid that matches the cookware or with a woolen blanket/hand towel. If your cookware was overheated, you should ventilate the room well. This is particularly important if the non-stick coating of coated cookware has come off as a consequence of the overheating. Let the cookware cool down with the hob turned off.

Under certain circumstances – in particular in connection with the maximum heat setting – there may be „humming noises“. These are the result of the interaction of the induction hob and the cookware that is suitable for induction cooking and are unavoidable. They do not constitute grounds for a complaint.

## General information


- Household cooking salt is – in chemical terms – sodium chloride (NaCl). Chloride can cause chloride pitting when the salt is used incorrectly. If the salt added to the food being cooked remains in the water at the bottom of the vessel for a long time (this is the case if the liquid in the pan is too cold and the salt can, therefore, not dissolve quickly enough), so-called local elements are formed at the bottom of the vessel which cause the pitting. Therefore, please only add salt to boiling water or hot food.
- Blue or colourful discolorations on stainless steel cookware occur due to, during or after cooking or washing processes. Stainless steel tends to form a passive layer that is invisible to the human eye to protect against external „attacks“. It develops when magnesium and silicate ions and oxygen combine with one another (these elements are naturally available in food and tap water). Under certain conditions, this layer that is neither harmful to health, nor affects the corrosion protection or the serviceability of the cookware, may become visible – it turns blue. The discoloration can be removed with a standard metal cleaner or a vinegar or lemon solution.
- In addition to the blue discoloration, so-called scale can occur on stainless steel surfaces. This is a matter of simple lime stains or lime deposits caused by water, which can be removed with a vinegar and water solution (1 part vinegar essence, 5 parts water). Instead of vinegar, you can also use lemon juice.
- Stainless steel is corrosion-resistant on the basis of its chemical composition. However, the material is sensitive to extraneous/surface rust. This occurs if iron particles in combination with water come into contact with the surface of the stainless steel.

The passive layer which protects the stainless steel from external „attacks“ is destroyed as a consequence; the stainless steel is unprotected and loses its corrosion resistance – extraneous rust occurs. It is generally difficult to establish where the iron particles come from. Thus, it may be the case that water supply pipes are still made of iron, or the stainless steel cookware has come into contact with other ferrous items in the dishwasher. The rust can be removed with standard stainless steel care products.

- Particularly stubborn dirt on uncoated stainless steel cookware can be removed with the help of a table spoon of dishwasher detergent. Boil it in water and leave it to stand over night; then please rinse it out carefully with hot water.
- In order to avoid energy losses, put the vessel in the middle of a hob that matches the base of its diameter. The size of the flames of the gas hob should also be adapted to the vessel. **N.B.:** For use on induction cookers, it is particularly important to ensure that the hob is not too large in relation to the base of the vessel. In the event that the diameter of the hob is too large, there is the risk that the vessel will not connect to it or will only do so poorly. Moreover, the sides may be overheated, which could lead to damage to the non-stick coating for coated cookware. This handling error does not constitute grounds for complaint and excludes guarantee and warranty claims.
- Even plastic handles can be cleaned in warm dishwasher.
- Please note that glass lids may become milky if they are frequently washed in the dishwasher. We recommend washing by hand.
- If you use your cookware on an open flame (e.g. gas cooker, rechaud), there may be discoloration on the base on the outside. The functioning of your cookware is not impaired by this.

## Other information

- Before use, please remove any labels, stickers etc. that are on your cookware, without leaving any traces.
- Do not pull or push your cookware over the glass ceramic hob. Please ensure that the ceramic hob is always free of salt grains or similar particles, as these may lead to scratches on the glass ceramics. Abrasion caused by aluminium cookware must be removed immediately. After it has been burnt in repeatedly, it can no longer be removed.
- Never leave your cookware to heat up at a high heat setting for too long empty, or just containing fat – risk of overheating. If it has overheated, please leave it to cool down on the turned-off hob. Do not cool with cold water!
- Never leave your cookware unattended during use. Never leave children unattended in the vicinity of hot cookware. Turn the pan handles to the side or to the back.
- Never fill your cookware up to the rim. About 2/3 of the nominal capacity is deemed to be the maximum capacity.
- After a longer cooking process or when you use your cookware in the oven, take hold of the handles with a pot holder as a precaution. For use in the oven, please note that plastic handles are only heat-resistant up to max. 180° C.
- Metal or glass lids can affect the non-stick coating. Damages resulting from this do not constitute grounds for complaint. This also applies for use-related impact damages on the inside and outside of the cookware.
- Intensive use of the pan may cause the non-stick effect to diminish.



After extended use, there may be brown discoloration on the inside. This does not impair the non-stick properties. It does not constitute grounds for complaint.

- It is recommended to rub down the inside of a non-stick coated pan with a drop of oil now and again. This takes care of the material and looks after the coating.
- Use silicone, wooden or plastic turners in coated pans.
- Only use appropriate sources of heat. In the event of operation on gas, the flames should not go beyond the base.
- The cookware is intended for private use and should only be used for the intended purpose.
- Do not make any changes to the product.
- Particular care is necessary if the cookware is being transported with hot contents. Do not touch hot surfaces; only take hold of the cookware by the handles.
- Always put the hot cookware only on a level, stable and heat-resistant surface.
- Always allow the cookware to cool down completely before you clean it.
- Cookware with a non-stick coating, cookware with wooden handles, and glass lids are not suitable for washing in the dishwasher. We recommend handwashing.
- For cookware that is suitable for washing in the dishwasher, please keep to the detergent recommended by the manufacturer.
- Never leave children unattended in the vicinity of hot cookware.



## **Information on the guarantee and warranty obligation**

The following regulations apply.

### **Service**

If you have questions, suggestions or criticism, talk to us or write us a few lines. In the event of claims/complaints, please enclose your purchase receipt – this will allow us to process your concern. You can reach us at:

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: July 2013





SCHULTE-UFER®