ROHE

GERMANY

Gebrauchs- und Pflegehinweise

Using and cleaning instructions

GP 001

Koch- und Bratgeschirre

Cookware

06.2018

Liebe Kundin, lieber Kunde – Sie haben sich für ein hochwertiges Markenprodukt entschieden. 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 dem ersten 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. Bei farbiger Außenbeschichtung sollten Speisereste auf der Außenseite sofort nach dem Kochvorgang mit heißem Wasser entfernt werden, um einer möglichen Fleckenbildung vorzubeugen.

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 benö-

tigte 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 Topfboden 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 antihaftbeschichteten 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 „herumzutanzen", 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-/Brat-geschirr zu stark erhitzt sein (ab 250° C), kann sich das zugegebene Fett entzünden. Vorsicht Verbrennungs-

gefahr! 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. 1//2 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:

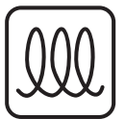
- Bratgut nach dem Waschen immer mit Küchenpapier trocknen. So vermeiden Sie gefährliche Fettspritzer.

· Ein Anbrennen der Speisen bedeutet, dass die Hitze nicht genug reduziert oder beim wasserarmen Garen zu lange ohne Deckel gearbeitet wurde.

· Durch die hohen Temperaturen, die in Koch-/Bratgeschirren entstehen, können sich Fette und Öle sehr schnell zersetzen und zu Rückständen auf der versiegelten Oberfläche führen. Diese sind nach mehrmaliger Erhitzung nicht mehr entfernbar und beeinträchtigen infolgedessen die Antihaft-Eigenschaft des beschichteten Geschirrs. Bitte achten Sie daher immer auf die richtige Verwendung von Fetten und Ölen: Verwenden Sie zum Braten ausschließlich Fette mit einem hohen Rauchpunkt (Herstellerangaben beachten). Zum Braten eignen sich ausschließlich Fette und Öle, die sich bei höheren Temperaturen nicht zersetzen, z. B. geklärte Butter, Butterschmalz, Kokos- oder Erdnussöl.

Heizquellen (Herdarten)

Für welche Herdarten Ihr Geschirr geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen unter dem Geschirrboden oder auf der Farbkartonage.



Induktion: Der Durchmesser des Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich des Durchmessers der Kochzone sein.

Aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktionsherden heizt sich das Geschirr extrem schnell auf. Achten Sie deshalb darauf, das Geschirr immer korrekt zu platzieren - dazu beachten Sie bitte die Bedienungsanleitung Ihres Herdes sowie die folgenden Angaben zur Positionierung auf Heizquellen. Heizen Sie das Geschirr niemals leer oder auf höchster Leistungsstufe auf. Beides kann zu irreparablen Defekten führen.

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

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

Aluminiumgeschirre mit freiliegendem Boden können Abrieb auf der Glaskeramik-Oberfläche verursachen. Den Abrieb sofort mit einem Reiniger für Glaskeramik entfernen. Nach wiederholtem Einbrennen lässt dieser sich nicht mehr entfernen.

Glaskeramik- und Halogen-Kochfelder: Der Durchmesser des Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich der Herdplatte sein, um energiesparend zu garen.

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

Aluminiumgeschirre mit freiliegendem Boden können Abrieb auf der Glaskeramik-Oberfläche verursachen. Den Abrieb sofort mit einem Reiniger für Glaskeramik entfernen. Nach wiederholtem Einbrennen lässt dieser sich nicht mehr entfernen.

Gasherde: Achten Sie bei der Verwendung des Geschirrs auf einem Gasherd darauf, dass die Flammen nicht über den Boden herausragen. Bei beschichteten Geschirren kann sonst die Versiegelung Schaden nehmen. Platzieren Sie das Geschirr immer zentrisch, damit ein sicherer Stand gewährleistet ist und es nicht zu Beschädigungen durch Überhitzung des Randbereichs kommt.

Elektrokochplatten: Der Durchmesser des Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich der Herdplatte sein, um energiesparend zu garen.

Backofen: Geschirre mit Kunststoffgriffen sind nicht backofengeeignet.

Beachten Sie, dass Glasdeckel nur bis zu einer Temperatur von 180° C backofengeeignet sind. Bei höheren Temperaturen besteht Berstgefahr.

Positionierung auf der Heizquelle

Um die optimale Funktion des Geschirrs zu gewährleisten, sollte der Geschirrboden etwas größer als das Kochfeld sein oder dessen Durchmesser entsprechen. Der geeignete Herdplattendurchmesser ist auf dem Boden und/oder der Farbkartonage des Geschirrs angegeben. Das Geschirr stets mittig auf dem Kochfeld platzieren.

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.

- 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.

Sonstige Hinweise

- Etiketten, Aufkleber u. ä., die sich auf Ihrem Koch-/Bratgeschirr befinden, bitte vor Gebrauch rückstandslos 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. Stielgriffe 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 Mitleidenschaft ziehen. Daraus resultierende Beschädigungen stellen keinen Reklamationsgrund dar. Dies gilt auch für nutzungsbedingte Stoßbeschädigungen an den Innen- und Außenseiten des Koch-/Bratgeschirrs.
- Intensiver Gebrauch Ihres beschichteten Kochgeschirrs kann einen nachlassenden Antihaft-Effekt bewirken. Nach längerem Gebrauch können sich bräunliche Verfärbungen im Innenspiegel erge- ben. Diese beeinträchtigen nicht die Antihaft-Eigenschaften. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar.

- Es empfiehlt sich, den Innenspiegel eines antihaft-versiegelten Kochgeschirrs hin und wieder mit einem Tropfen Öl auszureiben. Das pflegt das Material und schont die Beschichtung.
- 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.
- Schneiden und zerteilen Sie keine Lebensmittel in einem beschichteten Geschirr. Dies beschädigt die Versiegelung. Schnitt- und Kratzspuren in der Versiegelung stellen keinen Reklamationsgrund dar.
- Das Koch-/Bratgeschirr stets nur für den vorgesehenen Zweck 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.
- Antihaft-versiegeltes 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.

Hinweise zur Gewährleistung

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:

ROHE Germany GmbH
Hauptstraße 60
59846 Sundern
Germany
Tel.: +49 (0) 2933 98 10
info@rohe-germany.de
www.rohe-germany.com

ROHE

GERMANY

Using and cleaning instructions

GP 001

Cookware

06.2018

Instruction manual

Thank you very much for buying a high quality product. Before you start using your new cookware we would like to have your attention for some minutes and inform you about some important facts on your new product:

Clean and dry your kitchenware thoroughly before the first use and after every use, ideally with hot water, a commercial washing-up liquid, and a soft cloth, sponge or brush. Do not use hard objects, steel wool or cleaning products which may scratch the surface of your pots and pans.

Instructions for use

Boiling: Place your pot on a ring or burner with matching diameter. Fill it with liquid, (e. g. water or stock), but avoid filling it to the brim, about 2/3 of the stated nominal content are recommended. Never use more than the amount of liquid actually needed. To reach boiling point set your oven on maximum power. As soon as the liquid is boiling, turn the heat down and keep it boiling on a lower temperature. Only add salt to boiling water or hot foods to avoid small particles of salt sinking to the bottom and causing damage (chloride corrosion). To avoid wasting energy, always keep the lid shut.

Frying with and without fat: To fry with fat heat up the dry and empty kitchenware (read warning regarding the use with induction hobs) slowly at a medium heat. **Warning:** Pre-heating of non-stick coated cookware is not recommended. To fry without fat (meat, eggs, fish) rub the bottom of the pan with a couple of drops of oil (it should be covered with thin film of fat) before heating up the pan slowly at a medium heat (read warning regarding the use with induction hobs). Do not add fat or foods unless the necessary cooking temperature has been reached.

Correct temperature for frying: Heat up the pan with small amount of butter. If you see the water in the butter sizzling, the temperature is almost reached. Now the power sitting of the oven shall be reduced. **Warning:** If your kitchenware gets too hot (beyond 250° C), the added fat might set itself on fire. Be careful not to burn yourself! Do not try to put the flames out with water! Extinguish flames with a lid or a cloth or towel. Add the foods you wish to cook, making sure they are not too wet. Since this can cause spatters of fat. Do not turn the foods to early. If they briefly stick to the bottom, please wait. After two or three minutes (depending on the quality of the foods), they should be easily removed. If your foods burn, the heat was not sufficiently reduced or the lid was lifted for too long when cooking with little water.

⚠

Attention: Due to the high temperatures which may develop in cookware, fat and oil can decompose very quickly, leading to residue on the sealed surface. After it has been heated up several times, this can no longer be removed and consequently impairs the non-stick properties of the coated cookware. Please ensure to using suitable oil and fat. Whilst most fats and oils are heat-resistant up to 185° C (please observe the manufacturer's information), coconut oil and concentrated butter should not be heated above 220° C. Virgin oils/fats, e.g. cold pressed olive oil, are not suitable for frying.

Braising and cooking with little water: Always use enough liquid when braising and keep the lid shut. A low heat setting should be sufficient. When cooking with little water wash vegetables and add to the cold pot while still wet (if needed, add 1/2 cup of water), close the lid, bring to the boil and finish cooking at a reduced heat. Please do not lift the lid during the cooking process, and if you have to lift it add additional liquid (water, stock).

Warnings

- When using your pots and pans on an induction hob do not heat them up withoutfat or liquid to avoid them overheating. To guarantee best performance of your induction feasible cookware it is important to choose the burner diameter fitting well with the bottom diameter of the pot or pan.
- **Be careful:** If the oil was to set itself on fire do not attempt to put the fire out with water. Extinguish flames with a lid, cloth or towel, thoroughly air out the room and leave the kitchenware to cool on a switched off hob.
- Possible humming sounds are unavoidable since they are caused by the induction hob and pots and pans suitable for these hobs. They pose no reason for complaint or a warranty claim.
- Carefully peel off any labels or stickers you may find on your pots and pans.
- Always keep your hob free from salt particles to avoid scratches on the surface.
- Never heat up your kitchenware for too long while empty or with nothing but fatin it, there may be a danger of it overheating. It that was to happen, leave to coolon a switched off hob. Do not try to cool your pot or pan down with cold water.
- Never leave your pots and pans unattended while using them.
- To avoid accidents keep children away from the oven and hot pots/pans. Please turn the pans with long handles to the back side of the oven.

- After a longer cooking process or using your pots or pans in the oven, do not touch the handles without oven gloves. Be aware that plastic handles are only heat resistant up to 180° C.
- During the life-time of non-stick coated pans/pots the coating may be damaged by the lids or careless usage. Also, impacts on the interior and exterior surface due to handling are no reason for claims.
- Intensive and long lasting usage of the pan/pot may cause reduced non-stick effect. Also, there may occur brown blurs which do not affect the non-stick performance. This is no reason for claim.
- We recommend to rubbing in the non-stick surface with some drops of oil, sometimes. This helps to keeping the non-stick coating in good condition.
- Please move the food by working with silicone, plastic or wooden spatula.
- Take care when carrying pots and pans with a hot content. Avoid touching your kitchenware anywhere else but at the handle.
- Only put hot pots and pans down on even, fixed, heat-resistant surfaces.
- Always leave pots or pans to cool down completely before cleaning them.
- Coated kitchenware, pots or pans with wooden handles, copper pots and pans and kitchenware with glass lids are not dishwasher safe and need to be cleaned by hand.
- When cleaning dishwasher-safe kitchenware, always stick to the cleaning product recommended by the brand producer.

General Advice

- Blue or multi-coloured discolouration on stainless-steel pots has physical causes and neither poses a health risk nor influences the usability of your pots and pans. They can be removed with commercial metal cleaner or a vinegar- or lemon solution.
- Lime scale can be removed with a vinegar- and water solution (1 part vinegar and 5 parts water). Lemon juice may be used to replace vinegar.
- Rust-free stainless steel is susceptible to foreign- or flying rust, which is caused by the stainless steel surface getting in contact with iron particles and water. In general, it is very hard to assess the origin of the iron particles, they could be released by iron water piping or the dish could have gotten close to other items containing iron while in the dish washer. The rust can easily be removed with commercial stainless steel cleaning products.
- Persistent dirt on **uncoated** stainless steel pots and pans can be removed with the help of a table spoon of dishwashing powder. Bring to the boil with some water, leave to stand overnight and clean thoroughly with hot water.To avoid stains on the coloured exterior coating, please clean the item carefully with hot water and cleaning agent if there are food-rests after usage.
- In order to avoid energy loss, place the cookware in the centre of a suitably sized hob. The flame size of the gas hob should also be adjusted to suit the cookware. **Note:** When using induction hobs, it is especially important to ensure that the hob is not too large for the base of the cookware. An over-sized hob poses the risk of the cookware not connecting properly or even at all. In addition, it can cause the sides of the cookware to overheat, which

can damage the non-stick surface of coated cookware. This handling error does not represent grounds for complaint and is not included in the terms of the warranty.

- Plastic handles can be cleaned using warm water and washing-up liquid.
- When using your pots and pans on an open flame (such as a gas burner or rechaud), this may cause discolouration on the bottom of your kitchenware. However, this does not impact the non-stick properties of the pot or pan and poses no grounds for complaint or a warranty claim.

Notes on Warranty

Rules in accordance with the German law apply.

Service

Despite thorough quality checks there may occasionally be a product which does not meet the high standards we promise. If this is the case please return the product as well as the receipt to us:

ROHE Germany GmbH
Hauptstraße 60
59846 Sundern
Germany
Tel.: +49 (0) 2933 98 10
info@rohe-germany.de
www.rohe-germany.com

Stand: 06.2018

ROHE

GERMANY