

Gebrauchs- und Pflegehinweise

Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte lesen Sie diese Anleitung aufmerksam und bewahren Sie diese auf.

Dieses Geschirr ist mit einer Antihaft-Versiegelung ausgestattet. Um alle Stärken langfristig ausspielen zu können, sollten Sie stets auf korrekten Umgang und die richtige Pflege Ihres Kochgeschirrs achten.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte entfernen Sie alle vorhandenen Aufkleber und Etiketten.

Anschließend das Geschirr mit einem Tropfen Spülmittel und ausreichend Wasser auskochen und folgend gründlich mit handelsüblichen Spülmittel und mit einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste spülen und gut abtrocknen.

Um das Geschirr optimal zu pflegen, können Sie Beschichtung des Geschirrs vor jedem Gebrauch mit ein bis zwei Tropfen geeignetem Öl (vgl. Öle und Fette) einreiben. Es sollte bei der Nutzung stets ein hauchdünner Fettfilm auf der Anti-Haftversiegelung liegen. Es pflegt das Material und schont die Versiegelung

Hinweise zum Gebrauch von Töpfen und Pfannen

Heizquelle (Herd): Für welche Herdarten das Kochgeschirr geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen unter dem Boden des Kochgeschirrs oder auf der Farbkartonage.



Induktion: Der Durchmesser der Kochzone sollte etwas kleiner oder gleich des Durchmessers des Topfbodens sein. Auf Grund der hohen Leitungsfähigkeit von Induktionsherden heizt sich das Kochgeschirr extrem schnell auf. Achten Sie deshalb darauf das Geschirr immer korrekt zu platzieren (beachten Sie die Bedienungsanleitung des Herdes). Heizen Sie Kochgeschirr niemals leer auf oder auf höchster Leistungsstufe auf. Beides kann zu irreparablen Defekten am Geschirr 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 Kochgeschirr beim Versetzen stets an.

Aluminiumkochgeschirre 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 Topfbodens 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 Kochgeschirr beim Versetzen stets an. Aluminiumkochgeschirre 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 Kochgeschirrs auf Gasherden darauf, dass die Flammen nicht über den Topf- oder Pfannenboden herausragen. Die Versiegelung kann Schaden nehmen. Platzieren Sie das Geschirr immer zentrisch, damit ein sicherer Stand gewährleistet wird und es nicht zu Beschädigungen durch Überhitzung des Randbereichs kommt.



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



Backofen: Kochgeschirre mit Griffen und Stielen aus Edelstahl sind bis 230°C backofengeeignet. Beachten Sie, dass Glasdeckel nur bis zu einer Temperatur von 180°C backofengeeignet sind. Bei höheren Temperaturen besteht Berstgefahr. Kochgeschirre mit Kunststoffgriffen sind nicht backofengeeignet.

Positionierung: Um die optimale Funktion des Kochgeschirrs zu gewährleisten, sollte der Durchmesser der Kochzone dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens entsprechen oder etwas kleiner sein. Setzen Sie das Kochgeschirr stets mittig auf das Kochfeld auf. Der geeignete Herdplattendurchmesser ist auf dem Topfboden und/oder der Farbkartonage des Geschirrs angegeben.

Induktion: Ziehen Sie zur richtigen Platzierung des Kochgeschirrs in jedem Fall die Bedienungsanleitung des Herdherstellers heran.



Bei falscher Platzierung können irreparable Schäden am Kochgeschirr, beispielsweise die Überhitzung der Kochgeschirr-Seitenwände durch Induktionsströme, entstehen.

Utensilien: Um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden, empfiehlt es sich, ausschließlich Kochutensilien aus Kunststoff oder Silikon zu benutzen. Auch scharfe Kanten an Holz und Kunststoffwendern können Kratzer verursachen. Schneiden und Zerteilen Sie keine Lebensmittel in der Pfanne, dies beschädigt die Versiegelung. Schnitt- und Kratzspuren in der Versiegelung stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Verfärbungen: Bei ungünstiger Trinkwasserqualität kann es zu Verfärbungen von freiliegenden Aluminiumböden, sog. Brunnenschwärze, kommen. Dies ist rein optischer Natur und schränkt die Funktion nicht ein.



Beschichtete Produkte können sich nach längerem Gebrauch bräunlich verfärben, dies schränkt bei ordnungsgemäßer Nutzung die Funktion nicht ein und begründet keinen Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Bei der Verwendung auf Gasherden und Rechauds kann es zu Verfärbungen des Bodens und der äußeren Wandung kommen, dies schränkt die Funktion des Kochgeschirres nicht ein.

Durch falsche Platzierung, leeres Erhitzen, vollständigem Verkochen der Flüssigkeit oder Vergessen des Geschirrs auf dem Herd nimmt die Versiegelung Schaden und kann bei Temperaturen über 250°C verbrennen. Sollte es zu Rauchentwicklung kommen, schalten Sie umgehend den Herd aus und lüften Sie den Raum.

Öle und Fette: Bitte 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, wie geklärte Butter, Butterschmalz, Kokosöl oder beispielsweise Erdnussöl. Rauchentwicklung zeigt das Verbrennen von Fetten an. Native Öle, wie kaltgepresstes Oliven- oder Rapsöl, eignen sich nicht zum Braten, diese Öle zersetzen sich bereits bei geringen Temperaturen und bilden braune Verharzungen, sog. Teerharze, aus.

Flug- und Fremdst: Eisenpartikel sind überall in unserer Umwelt, auch im Trinkwasser, zu finden. Haften diese auf der Kochgeschirrobfläche, können Sie in Verbindung mit Feuchtigkeit Rost ausbilden und das Kochgeschirr schädigen. Flugrost sollte umgehend mit einer geeigneten Edelstahlpflege (Drogerie) entfernt werden.

Typische Anwendungsmöglichkeiten:

Kochen: Geben Sie ausreichend Wasser oder Flüssigkeit in den Topf (2/3 des Nenninhaltes sind die maximale Füllmenge und sollten nicht überschritten werden) und platzieren Sie Ihr Kochgeschirr mittig auf einer geeigneten Kochstelle bzw. -zone (siehe Positionierung). Kochgeschirr niemals länger als 90 Sekunden ohne Inhalt erhitzen. Hier drohen Schäden durch Überhitzung (siehe: Verfärbungen). Schalten Sie zum Ankochen des Wassers oder von Flüssigkeit die höchste Stufe Ihres Kochfeldes ein. Wenn die Flüssigkeit zu Kochen beginnt, schalten Sie umgehend auf eine geringe Kochstufe (beispielweise Stufe 3 bis 4 bei einem 9-stufigen Kochfeld).

Braten: **Fettfreies Braten:** Erhitzen Sie das korrekt platzierte Kochgeschirr auf mittlerer Stufe. Lassen Sie einige kalte Wassertropfen in das Bratgeschirr fallen, um zu prüfen, ob die richtige Brattemperatur erreicht ist. Wenn sie "herumtanzen" und nicht zerlaufen, ist die richtige Brattemperatur erreicht. Warten Sie bis das Wasser vollständig verdampft ist, bevor sie das Bratgut einlegen. Reduzieren Sie in jedem Fall die Energiezufuhr, um ein Anbrennen zu vermeiden. **Braten mit Fett:** Erhitzen Sie das korrekt platzierte, leere Kochgeschirr auf mittlerer Stufe. Lassen Sie einige kalte Wassertropfen in das Bratgeschirr fallen, um zu prüfen, ob die richtige Brattemperatur erreicht ist (siehe fettfreies Braten). Nun können Sie Fett und kurze Zeit später das Bratgut in die Pfanne geben. Sie können das Fett/Öl auch bereits von Beginn an miterhitzen. Um die richtige Brattemperatur festzustellen, halten sie einen Kochlöffel aus Holz in das Fett. Wenn sich am Kochlöffel kleine Bläschen bilden, ist die richtige Brattemperatur erreicht. Nun können Sie das Bratgut einlegen



Benutzen Sie in jedem Fall ein geeignetes Öl oder Fett (siehe Öle und Fette). Reduzieren Sie die Energiezufuhr und garen Sie Ihr Bratgut bis zum gewünschten Zeitpunkt.

Reinigung

Reinigen Sie das Geschirr direkt nach jedem Brat- oder Kochvorgang. Achten Sie darauf, das Geschirr immer erst vollständig abkühlen zu lassen, bevor es gereinigt wird. Zur Reinigung heißes Wasser, ein handelsübliches Spülmittel, ein Spültuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste verwenden. Wir raten dazu, das Geschirr regelmäßig mit Spülmittel zu reinigen, um alte Fette rückstandslos zu entfernen. Nun können Sie die Beschichtung mit ein bis zwei Tropfen geeignetem Öl (vgl. Öle und Fette) einreiben.

Bitte bewahren Sie keine Speisen im Geschirr auf. Leeren Sie das Geschirr nach dem Bratvorgang. Lassen Sie keine Bratrückstände eintrocknen.

Spülmaschine:



Beschichtetes Kochgeschirr und Glasdeckel sind nicht spülmaschineneignend. Die Additive in Geschirrspülmitteln können Versiegelungen beschädigen und die Oberfläche von Gläsern angreifen. Dies kann zum Verlust der Antihafteigenschaften von Versiegelungen führen. Bei häufiger Reinigung in der Spülmaschine werden Glasdeckel trüb. Freiliegende Aluminiumböden bilden bei Spülmaschinenreinigung graue bis schwarze Verfärbungen, sog. Brunnenschwärze, aus.

Sicherheitshinweise:

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

Ist Bratgut zu feucht, kann es zu gefährlichen Fettspritzern kommen.

Kochgeschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt lassen.

Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe eines heißen Geschirrs lassen. Pfannenstiele zur Seite oder nach hinten drehen.

Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Seiten- und Deckelgriffe können heiß werden, es droht Verbrennungsgefahr.

Verwenden Sie keine beschädigten Glasdeckel und kühlen Sie Glasdeckel niemals unter kaltem Wasser ab, hier besteht Berstgefahr.

Vorsicht beim Transport des Geschirrs mit heißem Inhalt. Keine heißen Flächen berühren; das Geschirr nur an den Griffen anfassen. Das heiße Geschirr nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche absetzen.



Fettbrand

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

Ergänzendes:

Aufliegende Metall- oder Glasdeckel können die Versiegelung in Mitleidenschaft ziehen. Daraus resultierende Beschädigungen begründen keinen Garantie- oder Gewährleistungsanspruch.

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.

Es dürfen keine Änderungen am Produkt vorgenommen werden.

Das Geschirr ist für den privaten Gebrauch vorgesehen und nur für den vorgesehenen Zweck zu benutzen.

Nach Beendigung des Bratvorganges das abgekühlte Geschirr leeren und reinigen. Bitte keine Brat- und Essensrückstände eintrocknen lassen und keine Nahrung darin aufbewahren.

Beschichtungen für Kochgeschirre von Schulte-Ufer werden ausschließlich aus PFOA- und PFOS-freien Rohstoffen hergestellt.

Gewährleistung:

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

Josef Schulte-Ufer KG • Hauptstraße 56 • 59846 Sundern

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind natürlicher Verschleiß von Antihaftversiegelungen 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. Brunnenschwärze am Aluminium durch Spülmaschinenreinigung, 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 • Tel.: +49 (0) 2933 98 10 • Fax: +49 (0) 2933 7150 • info@schulte-ufer-kg.de