

PFLEGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

- Waschen Sie Ihr neues Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich in heißem Seifenwasser und benutzen Sie dazu ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Trocknen Sie es danach vollständig ab.
- Es wird empfohlen, vor jedem Gebrauch einen Teelöffel Öl hinzuzufügen, um die Kochergebnisse zu verbessern.
- Ein leeres Utensil sollte niemals erhitzt werden. Stellen Sie sicher, dass sich Öl, Butter, Flüssigkeit oder Nahrungsmittel im Kochgeschirr befinden, bevor es auf den Herd oder Brenner gestellt wird.
- Das Kochgeschirr erhitzt sich schnell. Erhitzen Sie die Pfanne schrittweise und beginnen Sie mit niedriger Hitze, um ein Anbrennen des Essens zu vermeiden.
- Passen Sie die Größe des Pfannenbodens immer an die Heizzone des Herdes an, um eine maximale Effizienz zu erreichen.
- Bei Nutzung eines Gasherdes sollten Sie darauf achten, dass die Flamme nicht an der Seite der Pfanne hochschlägt.
- Schneiden Sie niemals direkt im Kochgeschirr und verwenden Sie keine Utensilien mit scharfen Kanten, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Gießen Sie nie kaltes Wasser in ein heißes Utensil. Lassen Sie das Kochgeschirr entweder von selbst abkühlen oder stellen Sie es in lauwarmes Seifenwasser.
- Wenn Sie einen Keramikherd verwenden, heben Sie das Kochgeschirr an, statt es über die Glasplatte zu ziehen.
- Höhere Kochtemperaturen können den Griff erhitzen. Benutzen Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe.

REINIGUNG

- Reinigen Sie das Utensil nach Gebrauch mit einer Nylonbürste und heißem Seifenwasser. Trocknen Sie es umgehend ab.
- Bei hartnäckigen Flecken das Kochgeschirr mit warmem Wasser füllen und 15 bis 20 Minuten einweichen lassen. Anschließend mit einem nicht scheuernden Reinigungspad und heißem Seifenwasser reinigen und vollständig trocknen.
- Der Holzgriff darf nicht eingeweicht werden, um ein Spalten oder Brechen zu verhindern. Reinigen Sie die Oberfläche mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie sofort.
- Verwenden Sie niemals Bleichmittel, scheuernde Reinigungsmittel oder Metallscheuerpads zur Reinigung der Oberfläche.
- Bewahren Sie es an einem kühlen, trockenen Ort auf.
- Das Kochgeschirr darf nicht in die Spülmaschine gestellt werden.
- Wenn Ihre Pfanne nach der Verwendung nicht richtig gepflegt oder getrocknet wird, können sich kleine Roststellen bilden. Entfernen Sie Rost einfach mit einem nicht-metallischen Scheuerpad.

GARANTIE

- Bitte lesen Sie diese Pflege- und Gebrauchsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Kochgeschirr benutzen.