

Gebrauchs- und Pflegetipps für Emaille-Kochgeschirr

Bitte beachten Sie die folgenden Regeln, um lange Freude mit dem Emaille-Kochgeschirr zu haben.

Vor dem ersten Gebrauch:

Das Emaille-Kochgeschirr einmalig mit Wasser auskochen und gut abtrocknen.

Pflegehinweise:

Dieses hervorragende Material lässt sich - möglichst bald nach Gebrauch - leicht mit Spülbürste oder Schwamm und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen.

Stärkere und hartnäckige Verschmutzungen sollten einige Zeit eingeweicht werden.

Um Wasserflecken zu vermeiden, bitte die Töpfe und Pfannen sofort nach der Reinigung abtrocknen. Wir empfehlen eine Reinigung von Hand.

Das Emaille-Kochgeschirr in der Spülmaschine zu reinigen ist möglich, kann aber den Glanz vermindern.

Es können sich Kalkrückstände auf dem Innenboden festsetzen, auch diese können in der Regel mit Spülmittel und Vliesschwamm beseitigt werden.

Achtung: Bitte benutzen Sie niemals Stahlbürsten, Scheuersand, Glaswolle oder ähnliche harte Gegenstände.

Allgemeine Hinweise:

Bitte verwenden Sie die hohe Energiestufe nur kurz zum Aufheizen und schalten Sie dann zurück. Eine mittlere Energiezufuhr zum Garen ist ausreichend. Achten Sie darauf, dass das Emaille-Kochgeschirr dabei nicht überhitzt wird. Bei einer Überhitzung kann sich eventuell der Boden verformen oder Sprünge entstehen. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C.

Stellen Sie erhitztes Emaille-Kochgeschirr niemals in kaltes Wasser, durch den Temperaturschock können Sprünge entstehen.

Bei Verwendung auf Glaskeramik-Kochplatten bitte vor jedem Gebrauch den Artikelboden und das Glaskeramik-Kochfeld auf eventuelle Rückstände oder Unebenheiten kontrollieren, da schon leichte Verunreinigungen Kratzspuren auf den Glaskeramik-Kochplatten hinterlassen können.

Emaille-Kochgeschirr auf Kochfeldern immer anheben und nicht schieben. Es können Kratzer, Spuren oder Beschädigungen entstehen.

Beachten Sie hierzu bitte die Anweisungen Ihres Kochgeräteherstellers.

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen.

Hinweis für Induktionsherde:

Beim Kochen mit Induktionsgeschirren kann es zu einem Summ-Geräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Kochgeschirr.

Der Bodendurchmesser des Topfes und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht. Vergewissern Sie sich, dass bei Induktionskochfeldern der Topf immer mittig angeordnet ist.

Beim Braten mit Fett:

Immer zuerst etwas Fett in das kalte, leere Kochgeschirr geben. Dann erhitzen. Die Energie rechtzeitig zurückschalten, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Dann erst das Bratgut in das Kochgeschirr legen.

Achtung:

Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet. Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden. Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften.

Beschläge/ Griffe/ Stiele können heiß werden, wir empfehlen die Benutzung eines Topflappens und lassen Sie nie kleine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder geeignetem Feuerlöscher. Bitte beachten Sie, dass der Glasdeckel bis max. 180°C und Beschläge aus Kunststoff nur hitzebeständig bis max. 150°C sind und nicht mit der Grillfunktion im Backofen verwendet werden dürfen. In seltenem Fällen kann es zu Geruchsentwicklungen kommen, in diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen gegebenenfalls die Backofentür und lüften den Raum vollständig.

Achtung – Verbrennungsgefahr! Emaille–Kochgeschirr ist aus wärmeleitendem Material und wird heiß. Vermeiden Sie deshalb bei der Verwendung den direkten Kontakt mit dem Artikel und verwenden Sie zum Schutz Topflappen oder ähnliches.

Energiesparend Kochen und Braten:

Für eine optimale Energienutzung sollte der Topf-/ Pfannendurchmesser dem der Herdplatte entsprechen, jedoch nicht größer. Bitte wählen Sie stets die Kochzone zur passenden Kochgeschirrgröße. Verwenden Sie, wenn möglich einen Deckel und stellen das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.

Kochzonendurchmesser:	Ø 12/14,5cm	Ø 18cm	Ø 21/22cm
Kochgeschirrdurchmesser:	Ø 14/16/18cm	Ø 20/22cm	Ø 24/28cm
Induktion/eff. Durchmesser:	Ø~12,5/14,9cm	Ø ~18,9cm	

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr beim Kochen und Braten!

Ihr SSW Team

