

## Gebrauchs- und Pflegetipps für die Edelstahl-Kochtopfserie Vitalo

**Die Edelstahl-Kochtopfserie Vitalo – modernes Dampfgaren lädt zur schonenden und gesunden Art, Lebensmittel zuzubereiten ein.**

### **Was ist dünsten?**

Das Dünsten ist eine schonende Art und Weise Gemüse, Fleisch oder Fisch in einem Topf mit sehr wenig Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Wein, etc.) bei geschlossenem Deckel zu garen. Die Gartemperatur sollte zwischen 80 und 100 Grad Celsius liegen.

Durch den entstehenden Wasserdampf werden die garenden Lebensmittel nicht ausgetrocknet und Farbe sowie Geschmack bleiben erhalten. Auch unter Zugabe von Fett (Butter, Öl, etc.) kann gedünstet werden, gerade Gemüse wird dadurch geschmacklich aufgewertet. Wertvolle Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Verschiedene Lebensmittel können gleichzeitig zubereitet werden, da der Dampf isoliert und somit keine Geschmacksübertragung stattfindet.

### **Was ist dämpfen?**

Das Dämpfen ist, ebenso wie das Dünsten eine sehr schonende Methode Gemüse, Fleisch oder Fisch zu garen. Die Lebensmittel werden mit ein wenig Flüssigkeit im Topf mit Deckel durch den heißen Wasserdampf gegart, allerdings liegen die garenden Lebensmittel nicht direkt im Topf, sondern befindet sich im Dampfeinsatz ohne Kontakt zur Flüssigkeit. Die Gartemperatur sollte zwischen 80 und 100 Grad Celsius liegen.

Durch den entstehenden Wasserdampf werden die garenden Lebensmittel nicht ausgetrocknet und Farbe sowie Geschmack bleiben erhalten. Auch unter Zugabe von Fett (Butter, Öl, etc.) kann gedünstet werden, gerade Gemüse wird dadurch geschmacklich aufgewertet. Wertvolle Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Verschiedene Lebensmittel können gleichzeitig zubereitet werden, da der Dampf isoliert und somit keine Geschmacksübertragung stattfindet.

### **Vor dem ersten Gebrauch:**

Das Edelstahl-Kochgeschirr unbedingt mit heißem Wasser und Spülmittel auswaschen 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.

Reinigen Sie Ihr Edelstahl-Kochgeschirr im Geschirrspüler, können sich Kalkrückstände am Innenboden festsetzen, auch diese können in der Regel mit Spülmittel und Vliesschwamm beseitigt werden.

Bei hartnäckigen Rückständen am Edelstahl Kochgeschirr empfehlen wir, diese mit einer Zitronenhälfte oder einer Lösung von 9 Teilen heißem Wasser und einem Teil Essigessenz zu entfernen.

Durch die Pflege des Edelstahl-Kochgeschirrs mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel kann ein ständiger Hochglanz erreicht 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 Edelstahl-Kochgeschirr dabei nicht überhitzt wird. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C.

Bitte achten Sie darauf, das Salz erst in das kochende Wasser zu geben, nicht ins kalte Wasser. Die Salzkonzentration bei Zugabe ins kalte Wasser kann im Bodenbereich extrem hoch sein, was zu Korrosionspunkten (auch Löchern) am Boden führen kann. So können unschöne Flecken am Boden des Edelstahl-Kochgeschirrs entstehen, die zwar keinen Einfluss auf die Funktionalität haben, sich aber nur schwer oder gar nicht entfernen lassen.

Es können lila-blaue/ bunte Verfärbungen bei Edelstahloberflächen auftreten. Hierbei handelt es sich um eine Besonderheit. Die bunten Flecken entwickeln sich durch, bei oder nach Koch- oder Spülvorgängen. Rostfreier Edelstahl neigt dazu eine unsichtbare Passivschicht zu bilden um sich vor äußeren Angriffen zu schützen. Unter bestimmten Bedingungen kann diese Schicht sichtbar werden – sie verfärbt sich, ist aber weder gesundheitsgefährdend noch schadet dies dem Korrosionsschutz oder der Gebrauchsfähigkeit von Edelstahl-Kochgeschirren.

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. Edelstahl-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!** Edelstahl-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 Kochgeschirrgöße. 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**

