

Warnhinweise und Sicherheitsinformationen zu unseren Gussprodukten

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihre Gussprodukt mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Nach der Benutzung können Sie das noch warme Kochgeschirr zum Reinigen einfach mit Küchenkrepp abwischen. Unsere Messingtüllen sind in das Kochgeschirr eingegossen, daher können die Schrauben bedenkenlos nachgezogen werden. Unser Kochgeschirr ist für eine thermische Belastung bis 240° C ausgelegt. Bei diesen hohen Temperaturen können Fette sehr schnell verbrennen und können sich in die Versiegelung einbrennen und lassen sich nicht mehr entfernen. Benutzen Sie bitte keine scharfkantigen Metallwender oder ähnliche Gegenstände.

Benutzung: Geben Sie etwas Öl in das Kochgeschirr und erhitzen Sie es ca. 2 – 3 Minuten auf höchster Stufe (bei Induktion entsprechend kürzer), geben Sie dann das Bratgut hinein. Dank der überragenden Wärmeleitfähigkeit und guten Hitzespeicherung können Sie den Herd auf eine mittlere Stufe zurückdrehen. Das Geschirr nie ohne Inhalt erhitzen.

Hinweise für die Benutzung auf Glaskeramik- und Induktionskochfeldern: Durch Herstellungstoleranzen bei Glaskeramikkochfeldern oder durch Verschmutzungen zwischen Kochfeld und Pfannenboden (wie z.B. Salzkristalle) können beim Verschieben von Pfannen und Töpfen Kratzer am Kochgeschirr und am Kochfeld entstehen. Für solche Schäden kann keine Haftung übernommen werden. Bitte heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an und verschieben es nicht. Beim Einsatz auf einem Induktionskochfeld ist eine Geräuschentwicklung (Summen) normal. Bitte benutzen Sie ein der Größe des Kochgeschirrs angemessenes Kochfeld.

Fette und Öle: Verwenden Sie nur Öle und Fette, die zum Braten geeignet sind (Sonnenblumenöl ist nur bis ca. 200 – 220 °C, gehärtete Pflanzenfette wie z.B. Palmöl sind nur bis ca. 280 °C hitzebeständig). Kaltgepresste Öle (z.B. Olivenöl), Diätfette sowie Diätmargarinen sind überwiegend nicht zum Braten geeignet. Beachten Sie hierbei bitte genau die Angaben der Hersteller.

Sicherheitshinweise: Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Benutzen Sie hierzu einen Feuerlöscher (Pulverlöscher), einen Deckel oder eine Decke.

Garantie: Wir gewähren auf unsere Produkte 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Bitte heben Sie zum Nachweis Ihren Kaufbeleg/Ihre Quittung und die Garantiekarte auf.