

RÖSLE

Vielschichtige Töpfe

Pflege- und Gebrauchshinweise

Care and instructions for use

Conseils d'utilisation et d'entretien

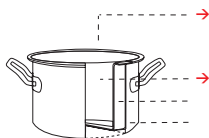


→ **Profi-Qualität, die sich auszahlt.**

Mit den **Multiply-Töpfen** von RÖSLE haben Sie sich für ein Produkt erstklassiger Qualität entschieden. Unsere Töpfe sind aus hochwertigem Mehrschichtmaterial hergestellt, auf das auch Profiköche schwören. Dieses Material leitet die Hitze vom Boden direkt in die Wand, so dass Ihr Kochgut von allen Seiten energiesparend, Vitamin und Nährstoff schonend, gleichmäßig und schnell erhitzt wird.

RÖSLE-Kochgeschirr fällt neben der hohen Funktionalität durch eine vielseitige Verwendbarkeit auf. Sie eignen sich auch, dank des formschönen Designs und leichten Gewichts, vorzüglich als Serviergeschirr auf dem Tisch.

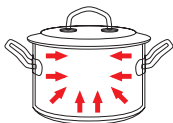
Wenn Sie die folgenden **Hinweise** beachten, werden Sie viel Freude an Ihrem neuen Kochgeschirr haben.



→ Geschlossener Schüttrand
für tropffreies Ausgießen

→ **3-Schichtmaterial**

1. Innenseite aus Edelstahl 18/10
2. Mittlere Schicht aus Aluminium
3. Außenseite aus Edelstahl 18/0



→ **Mehr Freude am Kochen**

- Schnelle und gleichmäßige
Wärmeverteilung im
Boden und in der Topfwand
- Vitaminschonendes Kochen
- Energiesparend auf allen Herdarten
- Leicht im Gewicht und einfach
zu reinigen

→ Allgemeine Hinweise

Dieses Kochgeschirr ist für folgende Herdarten geeignet:



Elektro



Keramik



Gas



Induktion

Spülen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile Ihres RÖSLE-Kochgeschirrs mit heißem Wasser und Spülmittel sorgfältig aus.

Kochgeschirre aus Mehrschichtmaterial sind weitgehend korrosionsbeständig. Dennoch können Chloride (z.B. in Salz enthalten) in bestimmten Fällen das Material angreifen. Um Lochfraß zu verhindern, geben Sie Salz zum Auflösen nur unter gleichzeitigem Rühren ins heiße Wasser und bewahren sie stark salzhaltige Speisen nicht im Kochgeschirr auf!

Achtung: Metallische Stiele, Seitengriffe und Deckelgriffe können, vor allem bei Gasherden, wenn die Flammen über den Topfboden hinausreichen, heiß werden. Verwenden Sie deshalb Topflappen oder einen anderen Wärmehandschutz. Kochstelle und Kochgeschirre können durch Überhitzung beschädigt werden. Lassen Sie deshalb nie leeres Kochgeschirr, vor allem solche mit Antihaftversiegelung, auf heißen, eingeschalteten Herdplatten stehen!

Tipp! Um Energie zu sparen stimmen Sie Topfdurchmesser und Größe der Kochplatte bzw. des Kochfeldes aufeinander ab!

Energiesparen bei Gasherden: die Flammenspitzen sollten nicht über den Topfboden hinausreichen. Damit verhindern Sie eine übermäßige Erwärmung der Beschläge und sparen Energie.

→ **Reinigungs- und Pflegehinweis**

Reinigung: am besten eignet sich heißes Wasser, Spülmittel, Tuch, Schwamm oder eine weiche Bürste. Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle und Scheuermittel!

Um das **Antrocknen von Rückständen** im heißen Topf zu verhindern, geben Sie nach dem Garen möglichst etwas Wasser in den leeren Topf.

Trocknen Sie das Kochgeschirr nach der Reinigung sofort ab, um die Bildung von Wasserflecken zu verhindern. Um Kalkablagerungen zu vermeiden, **reiben** Sie den Topf anschließend mit etwas Öl aus.

Antihaftversiegelung: benutzen Sie niemals scharfe Gegenstände, um die Versiegelung nicht zu beschädigen.

→ **Qualitätsgarantie und Gewährleistung**

Material: alle RÖSLE-Produkte werden aus einwandfreien, hochwertigen Materialien sorgfältig nach modernsten Verfahren gefertigt. Bis zu ihrer Fertigstellung werden unsere Produkte mehrfach kontrolliert und zuletzt einer strengen Endprüfung nach aktuellen Prüfmethoden unterzogen.

Gewährleistung: bei Beanstandung innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist übergeben Sie bitte das komplette Kochgeschirr zusammen mit Ihrem Kaufbeleg Ihrem Händler.

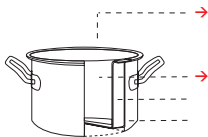
Gewährleistungsausschluss: ausgenommen von einer Gewährleistung sind alle Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind. Darunter fallen z.B.: Überhitzung, Verfärbungen aufgrund Überhitzung, Kratzer und jegliche andere optische Gebrauchsspuren, Schäden durch den Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung.

→ **Professional Quality that proves its worth.**

In selecting pots from the **Multiply Range**, you have chosen a product of outstanding quality. Our pots are manufactured from heavy duty multi-layer material and is supported by leading professional cooks. This material distributes heat evenly from the base directly to the side walls so that the food steadily receives heat from all sides in an energy efficient way that also guarantees vitamin and nutrient-protective cooking.

RÖSLE cookware excels both in functionality and versatility. Due to its stylish design and light weight it also proves ideal for serving at table.

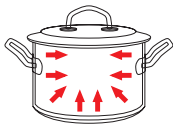
Please read the following instructions and follow them carefully so that your new cookware will give you long lasting service and pleasure.



→ All round sealed rim for drip-free pouring

→ **3-ply material:**

1. Inner surface from 18/10 stainless steel
2. Central layer from aluminium
3. Outer surface from 18/0 stainless steel



→ **Makes cooking an enjoyable experience**

- Quick and even heat distribution across base and side walls
- Vitamin and nutrient-protective cooking
- Energy-saving for all types of cookers
- Lightweight and easy to clean

→ General Guide

This cookware is suitable for the following types of cooker:



Electric



Ceramic



Gas



Induction

Before initial use carefully wash and rinse all parts of your RÖSLE cookware with water and detergent.

Cookware from multi-layer material is extremely resistant to corrosion. Nevertheless chlorides (such as those present in salts) can in some instances affect the material. In order to minimise corrosive effects always stir while dissolving salt in hot water and do not store salty food in the cookware!

Attention:

Metal grips and handles of pots and lids can become very hot, especially when used on a gas cooker where the gas ring is wider than the pot diameter. So always use oven gloves or other heat-protective equipment. Gas rings, hot plates and cookware can get damaged through overheating. Never leave empty cookware on the cooker when it is switched on. Be even more careful with non-stick coated cookware.

A Tip!

To save energy always choose pots that fit the hot plate or gas ring of your cooker.

Energy-saving with gas cookers:

Flames should never reach beyond the base of the cookware.

This way you avoid overheating the grips and handles and you save energy.

→ **Cleaning and care**

Cleaning:

Best done with hot water, detergent, a sponge, cloth or soft brush. Avoid steelwool and abrasive agents!

To prevent food remnants setting hard pour a little water into used pots after serving.

Dry cookware immediately after washing to prevent water marks.

To prevent lime deposits or chalk build-up, **rub a little oil** over the inner surface.

Non-stick coatings:

Never use sharp instruments in the pots so as to avoid damaging the surface finish.

→ **Guarantee of product quality and Warranty**

Material: All RÖSLE products are carefully manufactured from top grade material employing the use of advanced technologies. Our products are carefully monitored at several stages during manufacture and undergo rigid quality control using state of the art methods before leaving the factory.

Warranty:

In case of complaints occurring within the warranty period, please deliver the complete cookware together with the purchase receipt to your dealer.

Disclaimer: Warranty does not cover any damages resulting from misuse. These include overheating, discolouration caused by overheating, scratches and other disfigurements caused by wear and tear, damage caused by an impact such as being hit or dropped or damage caused by inept cleaning.

→ Une qualité professionnelle qui en vaut le «coût» !

Avec les ustensiles de cuisson **Multi-couches** RÖSLE vous avez choisi des articles de haute qualité. Nos ustensiles de cuisson sont fabriqués dans un matériau multi-couches de première qualité qui convainc même les cuisiniers professionnels. Ce matériau conduit la chaleur directement du fond sur les parois ce qui permet de cuire la préparation avec une température uniforme, économisant ainsi de l'énergie, préservant les vitamines et les minéraux, tout en répartissant la chaleur rapidement et régulièrement.

Les ustensiles de cuisson RÖSLE ne sont pas uniquement fonctionnels. Leur design sobre et leur légèreté convient tout à fait pour le service à table.

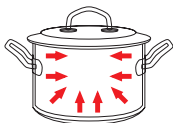
Si vous suivez les **recommandations** ci-jointes, vos nouveaux ustensiles de cuisson vous apporteront entière satisfaction.



→ Bord verseur fermé anti-gouttes

→ **3-couches de matériaux**

1. Couche intérieure en acier inoxydable 18/10
2. Couche intermédiaire en aluminium
3. Couche extérieure en acier inoxydable 18/0



→ **Plus de plaisir à cuisiner**

- Répartition rapide et régulière de la chaleur au fond de l'ustensile et sur les parois.
- Cuisson préservant les vitamines
- Economie d'énergie sur tous les feux
- Léger et facile à nettoyer

→ Recommandations générales

Ces ustensiles de cuisson vont sur les sources de chaleur suivantes :



plaques
électriques



vitrocéramique



gaz



induction

Avant la première utilisation laver soigneusement vos ustensiles de cuisson à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle.

Les ustensiles de cuisson multi-couches résistent généralement à la corrosion. Cependant les chlorures (contenus notamment dans le sel) peuvent attaquer le matériau. Pour éviter ce genre de corrosion, ajouter le sel dans l'eau bouillante tout en remuant régulièrement pour que celui-ci se dissolve complètement et éviter de conserver des mets très salés dans vos ustensiles de cuisson.

Attention : Les poignées, poignées de couvercles, queues de casseroles et poêles métalliques peuvent devenir très chaudes, notamment sur les feux à gaz, lorsque la flamme dépasse sur les côtés de l'ustensile. Utilisez des maniques ou gant à four pour éviter les risques de brûlures. Lors d'une surchauffe, aussi bien l'ustensile de cuisson que la cuisinière peuvent être abîmés. C'est pourquoi ne laissez jamais vos ustensiles de cuisson, et plus particulièrement ceux ayant un revêtement anti-adhésif, sur des plaques de cuisson très chaudes ou allumées.

Conseil ! Pour économiser de l'énergie, veillez à ce que la plaque de cuisson et l'ustensile aient un diamètre similaire.

Economie d'énergie pour les gazinières : les flammes ne doivent pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson. Vous évitez ainsi une surchauffe des poignées et économisez du gaz.

→ **Conseils de nettoyage et d'entretien**

Nettoyage : de l'eau chaude, du liquide à vaisselle, une éponge, un torchon ou une brosse souple suffisent. Evitez absolument les pailles de fer et les produits abrasifs.

Afin d'éviter que des restes ne s'incrustent dans l'ustensile encore chaud, ajouter un peu d'eau dans l'ustensile vide.

Essuyer l'ustensile directement après l'avoir lavé afin d'éviter la formation de taches d'eau. Pour empêcher le dépôt de calcaire, **frottez** l'ustensile avec un peu d'huile de cuisine.

Revêtement antiadhésif : n'utilisez jamais d'objets tranchants pour ne pas abîmer le revêtement.

→ Garantie

Matériau : tous les articles RÖSLE sont fabriqués avec le plus grand soin et selon des procédés de fabrication très modernes. Nos produits sont soumis à divers contrôles de qualité durant leur fabrication jusqu'à leur finition. Avant l'emballage un contrôle de qualité final très strict suivant des critères très précis assure aux articles une qualité irréprochable.

Garantie : pour toute réclamation faite durant la période de garantie légale, veuillez remettre votre ustensile de cuisson avec la preuve d'achat – ticket de caisse – à votre détaillant.

Exclus de garantie : ne sont pas pris sous garantie tous les dommages dûs à une mauvaise utilisation, qui peuvent être par exemple dûs à une surchauffe, coloration/changement de couleur par surchauffe, rayures, traces optiques d'utilisation, bosses, ou un mauvais entretien.

