

PFLEGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG



Maestro Multiply Bratpfanne 20 cm

Artikel-Nr.: 15327204

Barcode: 3458165327208



GAS



ELEKTRO



KERAMIK



INDUKTION



OFENFEST BIS
200°C



SPÜLMASCHINE
GEEIGNET

NACH DER VERWENDUNG

1. Lassen Sie das Kochgeschirr immer abkühlen, bevor Sie es in Wasser stellen. 2. Dieses Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand. Häufiges Reinigen in der Spülmaschine kann die Antihafteigenschaften und das Aussehen der Oberfläche beeinträchtigen. Dies gilt als normaler Verschleiß und fällt nicht unter die Garantie. 3. Einige Geschirrspülmittel enthalten chemische Produkte und/oder Salze, die die Oberfläche beeinträchtigen und irreversible Verfärbungen und/oder Korrosion verursachen können. Dies gilt als normaler Verschleiß. 4. In einigen Fällen können Verfärbungen oder kleine weiße Punkte auftreten. Diese sind das Ergebnis einer Kombination aus einem dünnen Film von Lebensmittelresten auf der Oberfläche und einer spezifischen Lichtreflexion. Sie können leicht mit Essig oder einem speziellen Kochgeschirreiniger entfernt werden. 5. Trocknen Sie Ihr Kochgeschirr nach dem Reinigen sorgfältig ab, um Oxidation zu vermeiden. 6. Entfernen Sie angebranntes Essen, indem Sie Ihr Kochgeschirr während einiger Minuten einweichen. Falls Scheuern notwendig ist, benutzen Sie immer einen Kunststoffschwamm mit warmem Seifenwasser oder ein schonendes, Silikatbasiertes Pflegemittel. 7. Wenn Sie sie stapeln, legen Sie ein Küchentuch in die Pfanne, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden, oder verwenden Sie einen Pfannenschutz.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie das Papier und alle Aufkleber. Falls notwendig können Sie noch anhaftenden Klebstoff einfach z.B. mit Nagellackentferner oder einem gewöhnlichen Pflanzenöl entfernen. 2. Reinigen Sie Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Seifenwasser, spülen Sie es gut und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab. 3. Prüfen Sie die Kompatibilität Ihres Kochfeldes anhand der Symbole auf der Verpackung oder im Katalog. 4. Falls erforderlich, können die Bakelitgriffe mit einem Kreuzschlitzschraubendreher Nr. 2 festgezogen werden.

WÄHREND DES GEBRAUCHS

1. Lassen Sie Ihren Kochgeschirr niemals leer auf der heißen Kochstelle stehen! Sollte dies dennoch passieren, schalten Sie die Hitze sofort ab und nehmen Sie das Kochgeschirr erst von der Kochstelle, wenn es abgekühlt ist. 2. Denken Sie immer daran, mit niedrigen bis mittleren Temperaturen zu kochen. Dank der schnellen und effizienten Wärmeleitung der Materialien, reicht es aus mit niedrigen bis mittleren Temperaturen zu kochen. Hohe Temperaturen können Ihr Kochgeschirr beschädigen, und bei dauernder Überhitzung werden die Speisen anbrennen. 3. Vorheriges bzw. trockenes Erwärmen ist nicht zu empfehlen, da dies das Kochgeschirr aufgrund der hohen Geschwindigkeit der (Induktions-) Herde übermäßig erhitzt. Sollten Sie entscheiden, Ihr Kochgeschirr dennoch vorher bzw. trocken zu erhitzen, dann tun Sie dies mit größter Vorsicht. 4. Achtung: Beim Kochen mit Induktion entwickelt sich in kürzester Zeit eine extrem intensive Wärme. Das Kochgeschirr heizt sich sehr schnell auf. 5. Bitte beachten Sie, dass wegen der elektromagnetischen Eigenschaften der Hitzequelle und des Kochgeschirrs unter bestimmten Umständen ein Rauschen auftreten kann. 6. Beim Braten mit Öl ist Vorsicht geboten. 7. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr in die Mitte eines Kochfelds, dessen Durchmesser der Wärmequelle nicht größer ist als der Durchmesser des Kochgeschirrbodens. Zum Beispiel: Kochgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm sollte am besten auf einem Kochfeld mit einem geringeren Durchmesser als 20 cm benutzt werden. 8. Heben Sie das Kochgeschirr immer vom Kochfeld. Ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr niemals, da die Herd-Oberfläche beschädigt werden könnte. 9. Obwohl alle unsere Griffe so konstruiert sind, dass die Wärmeübertragung reduziert wird, werden Ofenhandschuhe empfohlen, besonders wenn Kochgeschirr in den Ofen gestellt wird. 10. Aus Sicherheitsgründen darf Kochgeschirr während des Kochens niemals unbeaufsichtigt bleiben. 11. Der Dampf muss durch das Luftloch im Glasdeckel (falls vorhanden) entweichen können. 12. Verwenden Sie immer Kochbesteck aus Holz oder Plastik. Vermeiden Sie die Verwendung von Metallgegenständen oder scharfen Gegenständen. Schäden an der Oberfläche und/oder Beschichtung durch Verkratzen sind von der Garantie ausgeschlossen. 13. Ein wenig Öl oder Butter ist für den Kochvorgang notwendig. Verteilen Sie das Öl oder die Butter über den gesamten Boden des Kochgeschirrs.

GARANTIE

Dieser Artikel hat eine Garantie von 25 Jahren ab Kaufdatum, sofern er gemäß den Pflege- und Gebrauchsanweisungen verwendet wird und der originale Kaufbeleg vorgelegt werden kann.

CRAFTING COOKWARE

Since 1899



DIESE GARANTIE GILT NICHT FÜR

1. Überhitzung, gekennzeichnet durch Verfärbung des Kochgeschirrs, der Beschichtung und/oder der Kochfeldoberfläche oder Abblättern der Beschichtung. 2. Kratzer durch Verwendung von scharfen Metallgegenständen. 3. Schaden, verursacht durch normalen Verschleiß, Nachlässigkeit, Missbrauch und/oder kommerziellen Gebrauch. 4. Schaden, verursacht durch schwere Einwirkungen oder Herunterfallen des Produkts. 5. Zweckwidrigen Gebrauch des Produkts. 6. Demontierte Produkte. 7. Korrosion, die auf Nachlässigkeit zurückzuführen ist. 8. Dies bedeutet, das Kochgeschirr wird kostenlos instandgesetzt oder gleichwertig ausgetauscht, wenn bei haushaltüblichem Gebrauch ein Defekt aufgrund von Material- bzw. Herstellungsfehlern auftritt. Wenn das defekte Produkt im Fall eines Umtauschs nicht mehr im Lieferprogramm sein sollte, behält sich Allinox / BEKA das Recht des Umtauschs gegen ein ähnliches Produkt vor. Sollte doch einmal der eigentlich unwahrscheinlich Fall eines Mangels eintreten, bringen Sie den Artikel mit Ihrer Kaufquittung und Verpackung zu Ihrem Händler zurück. Hinterlassen Sie Ihre Adresse und die Beschreibung des Produktmangels. Der Händler wird sich mit uns in Verbindung setzen.

NIEMALS

1. Chlorhaltige Reinigungs- oder Bleichmittel verwenden, da diese den Edelstahlbelag sehr stark angreifen könnten.. 2. Scharfe Objekte zum Entfernen von Lebensmittelresten verwenden, denn die Oberfläche würde verkratzt werden. 3. kaltem Wasser Salz hinzuzufügen, oder keine stark gesalzenen Nahrungsmittel in Ihrem Kochtopf aufbewahren. 4. kalte Flüssigkeit in einem warmen Topf gießen. 5. Diesen Artikel in der Mikrowelle verwenden.

CRAFTING COOKWARE

Since 1899