Gebrauchs- und Pflegehinweise – EMAILLE

(Artikel Nr. 2000001 – 2000012)

- Vor dem ersten Gebrauch einmal mit Essigwasser auskochen (ca. 4 Min). Danach mit heißem Wasser und Spülmittel gründlich reinigen und abtrocknen.
- Bei Speisen, die leicht zum Anbrennen neigen, den Topf vor dem Kochen mit Wasser ausspülen.
- Beim Braten das leere Kochgeschirr anheizen (mittlere Hitze), Fett schmelzen, erst dann Bratgut hineingeben. Bratgut anbräunen und bei kleiner Heizstufe fertig garen.
- Zum Garen von Gemüse dieses gewaschen und tropfnass in den kalten, trockenen Topf geben, Deckel aufsetzen und auf mittlerer Hitze aufheizen. Wenn der Deckel so warm ist, dass man ihn gerade noch anfassen kann, bitte den Herd auf die kleinste Stufe zurückschalten.
- Flüssigkeit im Topf sollte nie ganz verdampfen.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und abtrocknen.
- Festsitzende Speisereste mit Spülmittellauge kurz aufkochen und mit der Spülbürste lösen. Keine harten Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuersand verwenden. Sie hinterlassen Kratzspuren auf der Emaille-Oberfläche.

UNBEDINGT BEACHTEN:

- Bitte kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den Boden des Kochgeschirrs und das Glas-Keramik-Kochfeld auf eventuelle Rückstände. Schon leichte Verunreinigungen können Kratzspuren auf dem Glas-Keramik-Kochfeld hinterlassen.
- Fett NIE unbeaufsichtigt lassen!
- Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher löschen!
- Das Kochgeschirr nicht über längere Zeit leer erhitzen.
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit vermeiden und das Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Sollte es doch zu einer Überhitzung kommen, lüften Sie den Raum ausreichend!
- Niemals in das vom Kochvorgang erhitzte Kochgeschirr kaltes Wasser gießen (Absplitterung der Emaillierung möglich!).
- Heißen Deckel bitte nicht schockartig abkühlen.
- **VORSICHT!** Handgriffe werden heiß. Bitte Topflappen verwenden.
- Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe vom heißen Kochgeschirr.
- Heißes Kochgeschirr auf geeignete Untersetzer stellen, um Tischdecke und Tisch zu schützen.

Importeur:
Bemus Stahlwaren
Röpkestr.43 40235 Düsseldorf
info@be-mus.com