



Kochtopfserie 2200 Cookware 2200 Range

Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise!

Unsere Töpfe werden aus Edelstahl in bester Qualität hergestellt und erhalten einen Kompensboden. Die hygienische Verkapselung des Sandwichbodens verlängert die Nutzungsdauer der Töpfe, da Spülmittel und Speisesäuren die Aluminium-Bodenplatte nicht angreifen können.

REINIGUNG

Reinigen Sie den Topf vor der Erstanwendung mit heißem Wasser unter Zusatz von wenig Spülmittel, bzw. entsprechend der Größe auch in der Spülmaschine.

Sofort nach Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel füllen, bei hartnäckigen Flecken eine Weile einwirken lassen und dann mit speziellen Edelstahlschwämmen (z.B. Art. 6000/050) reinigen – jedoch niemals mit nicht-rostfreien Stahlschwämmen. Bei fettigen Rückständen, Kalkbelag bzw. bei verfärbten Flecken, kochen Sie den Topf mit Essigwasser (1-5 Löffel Essig) aus.

Bei leichten Verschmutzungen verwenden Sie beim Reinigen einen weichen Schwamm, eine Bürste oder einen Lappen, sofern sich der Topf größtmäßig nicht in der Spülmaschine reinigen lässt. Bitte niemals chlorhaltige Reinigungsmittel („Bleichwasser“) benutzen, weil diese eine Korrosion des Edelstahls verursachen können. Keine Scheuermittel verwenden!

NUTZUNGSHINWEISE

Mayonnaise, Salzwasser oder Essig dürfen nie längere Zeit in den Gefäßen bleiben (keinesfalls mehr als 6 Stunden). Achtung bei Verwendung von Salz: die Salzkörner müssen gut verrührt werden und sollten erst beigefügt werden, wenn das Wasser schon erwärmt ist. Salzkristalle, die sich am Boden absetzen, können eine chemische Reaktion verursachen, die eine Korrosion des Edelstahls zur Folge hat („Lochfraß“). Bei Töpfen, die zum Pasta-Kochen eingesetzt werden sollen, empfehlen wir diese einmal mit Öl zu bestreichen, damit sich eine natürliche Schutzschicht auf dem Stahl bildet.

Scharfe Gegenstände hinterlassen oftmals Kratzer, diese beeinflussen die Qualität der Produkte jedoch nicht wesentlich. Der Boden verträgt eine Temperatur von ca. +450°C. Bei höherer Temperatur kann das Aluminium abschmelzen!

Lassen Sie daher die Töpfe niemals leer auf der Wärmequelle stehen. Das gilt insbesondere für der Verwendung auf Induktionsfeldern!

Starke Schläge und thermischen Schock z.B. durch kaltes Wasser auf die heißen Töpfe vermeiden. Töpfe nicht auf den Boden werfen!

Beim Elektroherd verwenden Sie jene Kochplatte, die entweder kleiner oder ebenso groß ist wie die Bodenfläche der Töpfe bzw. Pfannen (Bodendurchmesser = Durchmesser Koch-topf minus 2 cm oder bei Pfannen minus 6 cm).

Please read carefully and observe the following instructions ! Thank you.

This cookware series is manufactured from stainless steel and equipped with a thermic base. This aluminium base is hygienically encapsulated which increases considerably its duration of use because washing up liquids and food acids cannot attack the rather sensitive aluminium base surface.

CLEANING:

Before the first use, the pots should be cleaned with hot water and a bit of mild washing up liquid or, if suitable, in the dishwasher.

After cooking, the pots should be immediately filled with hot water and washing up liquid which can remain a while in case of persistent stains. Afterwards, they can be cleaned with special stainless steel scouring pads (for example item 6000/050) – never use ordinary steel pads.

In case of greasy remainders, calcareous deposits or discoloured stains, the pot should be boiled out with vinegar water (1-5 spoons).

In case of minor soiling, it is sufficient to clean the pot with a soft sponge, brush or cloth or in the dishwasher (if the size allows this).

Never use chlorine detergents ("bleaching water") because they may cause corrosion of the steel. Never use scouring powders.

USING ADVICES:

Mayonnaise, salt water or vinegar must not be left for long time into the pots (under no circumstances more than 6 hours).

Caution with salt: The salt grains must be well stirred and should not be added before the water has been warmed up. Salt crystals which have deposited at the bottom may cause a chemical reaction which results in corrosion of the steel ("pitting"). We recommend to put some oil on new pots in case they are meant to use for pasta cooking only – that puts a kind of natural protection layer on the steel.

Sharp utensils often cause scratches but these have no important influence on the quality of the cookware.

*The special base is temperature resistant up to approx. + 450°C. If this temperature is exceeded, it may melt off. **Therefore the pots should never be left empty on the heating source.** This is especially important when cooking on induction hobs. Strong bumps and thermic shocks must be avoided (for example the pouring of cold water into a hot pot). Do not throw pots onto the floor.*

When using an electric cooker, a hot plate should be chosen which has a smaller or equal diameter as the one of the cookware base (diameter of the base = diameter of the pot minus 2 cm and of pans minus 6 cm).