

ECHTWERK[®]

BEDIENUNGSANLEITUNG PFLEGEHINWEISE

- GUSSEISENGESCHIRR

Follow Noh GmbH • Saarlouis • Germany

www.echtwerk.com

Vor dem 1. Gebrauch

Um mögliche Produktionsrückstände zu entfernen, reinigen Sie das Kochgeschirr gründlich mit Seifenwasser, spülen es mit klarem Wasser ab und trocknen es gut ab.

Vorheizen

Die besten Kochergebnisse erhalten Sie bei niedrigen bis mittleren Temperaturen.

Bei zu hohen Temperaturen kann das Essen schnell an- und festbrennen. Es ist unbedingt notwendig, dass das Produkt LANGSAM vorgeheizt wird. Ansonsten dehnt sich das Gusseisen zu schnell aus und die Emaille-Beschichtung kann beschädigt werden.

Allgemein

Dieses Kochgeschirr dient zur Zubereitung von Lebensmitteln auf dem Grill, Herd oder im Ofen.

Das Kochgeschirr benötigt keine sehr hohen Temperaturen, um ein gutes Kochresultat zu erzielen. Es ist für alle Arten der Zubereitung geeignet und darf nur nicht in der Mikrowelle verwendet werden.

Stellen Sie das Kochgeschirr immer auf einen Grillrost, Holzbrett oder sonstigen Untersetzer und nie direkt auf eine ungeschützte Arbeitsfläche. Wenn Sie das Kochgeschirr auf einem Kochfeld verwenden, nach Gebrauch nie vom Kochfeld ziehen, sondern immer heben, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

Metall Löffel und Wender können die Emaille Oberfläche beschädigen, verwenden Sie deshalb immer Holz oder Kunststoff Geräte. Benutzen Sie IMMER Grillhandschuhe, um das Kochgeschirr zu bewegen, da das Geschirr und alle Griffe im Gebrauch sehr heiß werden.

Pflege + Aufbewahrung

Das Kochgeschirr darf nur mit der Hand abgewaschen werden. Nach dem Gebrauch reinigen Sie es gründlich mit Seifenwasser.

Verwenden Sie dabei keinen Metallschwamm oder Scheuermilch, um Schäden an der Emaille Oberfläche zu vermeiden.

Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie das Kochgeschirr immer gut trocken, statt es nur abtropfen zu lassen.

Räumen Sie es nie feucht weg, denn es kann sich sonst Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.

Material Information

Das Kochgeschirr ist aus Gusseisen, welches traditionell in Sandformen gefertigt wird. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.

Achtung

- halten Sie Kinder fern von dem Artikel. Bewahren Sie ihn für Kinder unzugänglich auf.
- Mittlere Kochhitze wird empfohlen. Bei höheren Temperaturen bitte besonders sorgsam arbeiten.
- Das Kochgeschirr wird sehr heiß! Verwenden Sie immer einen Grillhandschuh. Stellen Sie den Artikel zum Abkühlen auf eine feste, ebene, hitzebeständige und unempfindliche Oberfläche.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser über den heißen Artikel. Zu schnelles Abkühlen kann ihn beschädigen.
- Das Kochgeschirr ist nicht spülmaschinen- oder mikrowellengeeignet.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann es zerbrechen.