

Gebrauchs- und Pflegehinweise

Herzlichen Glückwunsch! Mit Ihrem neu erworbenen Kochgeschirr haben Sie eine hervorragende Wahl getroffen. Damit Sie recht lange Freude an Ihrem Neuerwerb haben werden, ist es notwendig, einfache Regeln zu beachten.

Wichtiges Dokument!

Bitte sorgfältig lesen
und aufbewahren!

Vor dem ersten Gebrauch:

Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Reinigen Sie zunächst Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel. Danach gut abtrocknen.

Pflegehinweise Edelstahl:

Grundsätzlich lässt sich dieses hervorragende Material möglichst bald nach Gebrauch spielend leicht mit Schwamm oder Spülbürste und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen. Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Kalkrückstände mit Essig entfernen.

Allgemeine Hinweise:

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen. Summgeräusche können beim Kochen auf Induktionsherden auftreten. Diese sind technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Fehler des Kochgeschirrs. Heizen Sie Kochgeschirre auf maximal mittlerer Stufe vor. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von über 300°C.

Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre niemals lange (ohne Inhalt) überhitzt werden. Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich lüften. Geben Sie Salz immer in kochendes Wasser hinzu, da es in kaltem Wasser die Töpfe angreifen kann. Lassen Sie nie kleine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder geeignetem Feuerlöscher. Bitte beachten Sie, dass Beschläge aus Kunststoff nur hitzebeständig bis max. 180°C sind und nicht mit der Grillfunktion im Backofen verwendet werden dürfen. In seltenen Fällen kann es zu Geruchsentwicklungen kommen, in diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen gegebenenfalls die Backofentür und lüften den Raum vollständig. Die Thermostatknöpfe dürfen nicht im Backofen und Spülmaschine verwendet werden.

Tipp zum energiesparenden Kochen:

Für eine optimale Energienutzung sollte der Topf/Pfannendurchmesser dem der Herdplatte entsprechen. Bitte wählen Sie stets die Kochzone zur passenden Kochgeschirrgröße. Verwenden Sie, wenn möglich einen Deckel und stellen das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude
mit Ihrem neuen Kochgeschirr.**



Gebrauchs- und Pflegehinweise

Wissenswertes über Öle und Fette:

Bitte achten Sie immer darauf, dass Ihr Fett Ihrer Brat- und Kochtemperatur entspricht. Beim scharfen Anbraten werden Temperatur von 220 bis 250° C erreicht. Bitte berücksichtigen Sie, dass einige Öle und Fette bei zu hohen Brattemperaturen braun bis schwarz verbrennen und dabei Teerharze in der Pfanne hinterlassen.

Wir empfehlen:

Streichfette von Rama und Becel für den täglichen Gebrauch (z.B. Becel „Cuisine Pflanzencreme“) und Palmin Kokosfett für das scharfe Anbraten.

Hitzebeständigkeit der verschiedenen Öle und Fette:

- Kokosfett - Palmkernfett (Palmin oder Biskin) ist zum scharfen Anbraten (auch im Wok oder in der Friteuse) von 230 bis 280° geeignet. Es besitzt gesättigte Fette und hat eine hohe Hitzebeständigkeit.
- Erdnussöl ist bis 230° besonders hoch erhitzbar und eignet sich damit ebenfalls zum Braten und für die Friteuse.
- Brat- und Kochfett, z. B. Becel „Cuisine Pflanzencreme“, ist bis 210° verwendbar. Es liefert sehr gute Ergebnisse bei keramikbeschichteten Pfannen und Brättern.
- raffinierte Öle sind bis ca. 200° geeignet. Beim Braten muss auf die Temperatur geachtet werden, damit sie nicht überhitzen (z.B. Sonnenblumenöl, Maiskeimöl, Sojaöl, Rapsöl).
- kaltgepresstes Rapsöl ist bis maximal 190° verwendbar. Es besitzt eine ausgewogene Fettsäurezusammensetzung für eine gesunde Ernährung. Durch die ungesättigte Fettsäuren und Omega-3-Fettsäuren ist es optimal und wird auch als das Olivenöl des Nordens bezeichnet. Es eignet sich zum normalen kochen, ist aber nicht zum scharfen Anbraten geeignet.
- raffiniertes Olivenöl ist bis maximal 175° zum Kochen und Dünsten geeignet, zum Braten ist es aber nicht zu verwendbar. Die hochwertigen Eigenschaften eines kaltgepressten Olivenöls besitzt es nicht.
- kaltgepresstes Olivenöl ist hitzebeständig bis maximal 80° und damit ist es nicht zum Braten geeignet. Es eignet sich für die kalte Küche oder milde Temperaturen wie z.B. beim Dünsten von Fisch. Es ist durch die ungesättigten Fettsäuren (Omega-6) besonders hochwertig.
- Distelöl ist bis max. 150° zum Dünsten verwendbar. Es besitzt ungesättigte Fettsäuren (Omega-6).
- tierische Fette und Butter sind zum Braten ungeeignet. Sie sind außerdem reich an gesättigten Fettsäuren und Cholesterin.
- Margarine und Butterschmalz sind bis max. 180° verwendbar und eignet sich daher nicht zum Braten.



Am Rebengang 2 • Gewerbestraße
67482 Altdorf/Pfalz

Tel: (06327) 1401

www.ermers-haushalt.de