



Gebrauchsanleitung

Extreme Temperaturen: Legen Sie Glasdeckel niemals direkt auf oder unter Heizelemente. Halten Sie die Glasdeckel von direkten Hitzequellen, wie z.B. Kochfeldern, Grill oder offenen Flammen fern. Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen bei der Benutzung. Legen Sie einen heißen Deckel nie in kaltes Wasser.

Vakuum durch den Deckel:

Durch Verringerung der Kochtemperaturen oder Ausschalten des Kochfeldes kann durch einen aufliegenden Deckel ein Vakuum entstehen. Dies kann ebenso beim Verwenden anderer, nicht im Lieferumfang enthaltener, Deckel entstehen. Im Falle eines entstandenen Vakuums versuchen Sie bitte nicht den Deckel gewaltsam zu entfernen. Um das Entstehen eines Vakuums zu vermeiden, legen Sie den Deckel zur Seite oder gekippt auf die Pfanne und reduzieren Sie erst dann die Temperatur.

Garantie Edelstahl Kochgeschirr

Culinarta GmbH gewährt Ihnen 5 Jahre Garantie auf alle Ansprüche aufgrund von Arbeits- oder Materialfehlern, welche die Funktion beeinträchtigen. Ausgenommen sind Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder natürlichen Verschleiß entstehen. Die Garantie bezieht sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas oder Kunststoff.

Garantieadresse

Culinarta GmbH
Abteilung: Retouren
Ingerweg 1
D – 40670 Meerbusch

Email

info@culinarta.de



Gebrauchsanleitung

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für unser Coolinato Kochgeschirr entschieden haben. Um Sicherheit und Langlebigkeit zu gewähren, wurde das Kochgeschirr in sämtlichen Produktionsphasen strengen Tests unterzogen. Die Herstellung unterliegt hohen Standards und nur die besten Materialien werden dazu verwendet. Bei guter Pflege haben Sie jahrelang Freude an Ihrem Kochgeschirr. Bitte lesen die folgenden Hinweise sorgfältig, sie geben Auskunft über den richtigen Gebrauch und die Pflege Ihres neuen Coolinato Kochgeschirrs.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte entfernen Sie zuerst alle evtl. vorhandene Aufkleber vor dem ersten Gebrauch. Spülen Sie anschließend das Kochgeschirr mit einem milden Reinigungsmittel und wischen sie das Kochgeschirr von außen mit einem weichen Tuch trocken.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie Ihr Kochgeschirr ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln. Beachten Sie die angegebenen Gebrauchs- und Pflegeanleitungen.
- Bei Verwendung des Kochgeschirrs empfehlen wir Ihnen das Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt zu lassen. Bitte achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht leer auf einer heißen Kochplatte stehen bleibt, ansonsten kann es zu Verfärbungen kommen und die Beschichtung möglicherweise beschädigen.
- Ist das Kochgeschirr mit heißer Flüssigkeit gefüllt, seien Sie bitte immer vorsichtig und achten darauf, dass sich keine kleinen Kinder in der Nähe befinden.
- Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn zunächst von sich weg öffnen. Direkter Kontakt mit heraufsteigendem Dampf kann Verbrennungen verursachen.
- Benutzen Sie das Kochgeschirr nicht in einem Oberhitze-Backofen, Campingfeuer, auf dem Grill oder in einer Mikrowelle.
- Seien Sie vorsichtig bei dem Gebrauch von Kochgeschirr mit maschinell hergestellten Böden auf keramischen Kochoberflächen, wegen möglicher Kratzer. Vergewissern Sie sich, dass der Boden sauber und trocken ist, bevor Sie das Kochgeschirr auf die Kochoberfläche stellen.
- Metallböden, insbesondere wenn sie neu sind, können stark reflektierend sein. Dadurch kann sich unter Umständen die Effizienz beim Kochen auf bestimmten Halogen-Kochoberflächen verringern. Lesen Sie hierzu bitte die Bedienungsanleitung Ihres Herdes um evtl. korrigierend einzugreifen.
- Das Kochgeschirr eignet sich für Gas-, Elektro-, Induktion- und Glaskeramik-Kochfelder.



Gebrauchsanleitung

Wichtige Hinweise zur Verwendung Ihres Coolinato Kochgeschirrs

Kochutensilien

Obwohl kleine Kratzer die Kochgeschirrleistung nicht beeinträchtigen, raten wir von der Benutzung scharfkantiger Küchenutensilien aus Metall (z.B. Messern, Gabeln, Rühr- und Drehgeräten oder Schneebesens) ab. Benutzen Sie stattdessen Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon.

Edelstahlgriffe oder Silikongriffe (je nach Ausführung)

Edelstahlgriffe bleiben verhältnismäßig kühl. Bei einem normalen Kochvorgang, können diese aber unter bestimmten Bedingungen sehr heiß werden, z.B. wenn die Hitzequelle zu hoch eingestellt wird oder beim Frittieren von Lebensmitteln. Da sowohl Henkel als auch Griffe heiß werden können, empfehlen wir Ihnen den Gebrauch von Topflappen bzw. Ofenhandschuhen.

Zugabe von Fetten oder Ölen

Das Verwenden von Fett oder Öl ist nicht zwingend erforderlich. Sie können diese jedoch natürlich für den Geschmack hinzufügen – hierfür empfehlen wir Ihnen Oliven- oder Erdnussöl. Die Verwendung von schweren Pflanzenölen oder –fetten wird nicht empfohlen, da diese den Antihaft-Effekt negativ beeinflussen. Zum Erhitzen des Öles verwenden Sie bitte nur eine geringe Temperatur, da Fette oder Öle schnell überhitzen und so zu Schäden am Kochgeschirr führen können.

Antihaftbeschichtung (wenn vorhanden)

Die Eclipse HB® Antihaftbeschichtung ist ein Markenprodukt der Firma Whitford GmbH. Mit einem technisch sehr aufwendigen Verfahren wird eine 3-lagige, hochleistungsfähige und extrem kratzfeste Antihaftbeschichtung aufgetragen, die besonders langlebig ist.



Gebrauchsanleitung

Kochen im Backofen

Coolinato Kochgeschirr aus Edelstahl ist backofenbeständig bis 250°C bzw. Gasstufe 4. Glasdeckel sind backofenbeständig bis 250°C. Bei Verwendung des Kochgeschirrs im Backofen nicht die Grillfunktion aktivieren. Dadurch können Sie auf der Herdplatte kochen und im Backofen den Vorgang beenden ohne das Kochgeschirr wechseln zu müssen. Denken Sie daran Topflappen oder Ofenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie das Kochgeschirr aus dem Ofen nehmen.

Reinigung und Aufbewahrung

Coolinato Kochgeschirr ist grundsätzlich spülmaschineneeignet, für eine noch längerer Haltbarkeit und einen schonenden Umgang empfehlen wir aber, das Kochgeschirr von Hand zu spülen. Nehmen Sie das Kochgeschirr zum Reinigen sofort nach dem Kochen vom Herd und lassen Sie es auf einer hitzebeständigen, ebenen Oberfläche abkühlen. Füllen Sie kein kaltes Wasser in heißes Kochgeschirr. Durch den abrupten Temperaturwechsel kann der Boden wellig werden und im Kochgeschirr befindliches heißes Fett kann spritzen. Spülen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch gründlich ab, um alle Reste von Lebensmitteln bzw. Fettpartikeln zu entfernen. Die Restpartikel können sich sonst beim nächsten Gebrauch in den Boden einbrennen und das Kochgeschirr verfärben. Verfärbungen auf der Unterseite können durch gründliches Reinigen mit einer speziellen Edelstahl-Reinigungsmilch entfernt werden. Verwenden Sie bitte keine Stahlwolle oder sandhaltige Reinigungsmittel.

Besondere Eigenschaften der Glasdeckel (wenn vorhanden)

Sprünge und Kratzer: Bitte verwenden Sie niemals Glasdeckel, die Kratzer oder Sprünge haben. Sollte der Deckel eine Beschädigung aufweisen, kann es zu plötzlichem Zerspringen oder Brechen des Deckels kommen.

Reinigung: Verwenden Sie zum Reinigen der Glasdeckel niemals metallene oder scharfe Gegenstände, ebenso wenig wie scharfe Reinigungsmittel. Diese könnten die Oberfläche der Deckel zerkratzen.



Instruction Manual

Vacuum sealed lid:

Leaving a lid on a pan when lowering the temperature setting or turning the hob off may create a vacuum. This can also happen when using other lids purchased separately. If a vacuum has been created, please do not try and remove the lid by force. To prevent a vacuum from being created, either remove the lid or leave it tilted on top of the pan and then reduce the temperature.

Stainless steel cookware guarantee

Culinarta GmbH provides a 5-year guarantee which covers any errors due to material or workmanship which affect the product's functionality. Damage caused due to improper usage or normal wear and tear is not covered. The guarantee does not cover any parts that break easily, such as those made of glass or plastic.

Guarantee address

Culinarta GmbH
Department: Returns
Ingerweg 1
40670 Meerbusch, Germany

Email

info@culinarta.de

7-8-PU759



Instruction Manual

Dear Valued Customer,

We would like to thank you for choosing Coolinato cookware. Our cookware has been rigorously tested at all stages of production in order to ensure safety and durability. It has also been manufactured according to high standards and using only the best materials. Take good care of your cookware and you'll be able to enjoy it for years to come. Please read the following instructions carefully: they'll tell you.

Before you use your cookware

Please first remove any labels before you start using your cookware. Then wash the cookware using a mild cleaning agent and wipe the outside dry with a soft cloth.

General safety information

- The cookware should only be used to prepare food. Please follow the instructions indicated on how to use and take care of your cookware.
- When using your cookware, we do not recommend leaving it unattended. Please do not leave any empty cookware on a hot cooker as this can discolour the product and may damage the coating.
- If the cookware contains hot liquid, please always exercise caution and make sure that there are no small children in the vicinity.
- When removing the lid, do so by keeping it away from your body. Direct contact with rising steam can cause burns.
- Do not use the cookware in a microwave or an oven with a top heating element, or on a campfire or grill.
- Exercise caution when using cookware with a machine-made base on ceramic hobs due to potential scratches. Please make sure that the base is clean and dry before placing cookware on a hob.
- Metal bases in particular, when new, can be highly reflective. This may lead to reduced efficiency when cooking on certain halogen hobs. Please read the instruction manual for your cooker for information on taking corrective action to remedy this where necessary.
- The cookware can be used on gas, electric, induction and glass ceramic hobs.



Instruction Manual

Important information on using your Coolinato cookware

Cooking utensils

Although small scratches will not affect the cookware's performance, we would advise against using sharp-edged metal cooking utensils (e.g. knives, forks, mixers and stirrers or whisks). We recommend using cooking utensils made from wood, heat-resistant plastic or silicone instead.

Stainless steel handles or silicone handles (depending on the model)

Stainless steel handles stay relatively cool. However, they can become very hot when cooking under certain conditions, e.g. if the heat setting is too high or when deep-frying food. As both the handle and grip can become hot, we recommend using potholders or oven gloves.

Using fats or oils

It is not essential to use fat or oil. However, you may choose to add them for taste - if doing so, we recommend using olive or peanut oil. Using thick vegetable oils and fats is not recommended as they can have a negative impact on the cookware's non-stick properties. Use a low temperature setting to heat oil, as fats and oils can overheat quickly and damage the cookware.

Non-stick coating (where present)

Eclipse HB® non-stick coating is a branded product made by Whitford GmbH. A highly complex technical procedure is used to apply the 3-layer, high-performance non-stick coating, which is extremely scratchproof as well as particularly long-lasting.



Instruction Manual

Oven cooking

Coolinato stainless steel cookware can be used in the oven up to a temperature of 250°C or Gas Mark 4. Glass lids can also be used in the oven up to a temperature of 250°C. If you are using your cookware in the oven, do not turn on the grill setting. This means that you can cook your food on the hob and then finish it off in the oven without having to change equipment. Please remember to use potholders or oven gloves when taking your cookware out of the oven.

Cleaning and storage

In principal, Coolinato cookware is dishwasher-safe, however we recommend washing it by hand so that it is treated with care and to make it last even longer. Remove your cookware from the hob immediately after cooking and leave it to cool on a level, heat-resistant surface. Do not put any cold water into your cookware when it is hot. A sudden change in temperature may cause the base to become uneven and any remaining hot fat inside to spray out. Wash your cookware thoroughly after every use to get rid of any remaining food or fat particles. Otherwise, the remaining particles may burn to the bottom when you next use the cookware and cause discolouration. Any discolouration on the underside can be removed by cleaning it thoroughly with a special stainless-steel cleaning agent. Please do not use steel wool or cleaning agents containing grit particles.

Information on glass lids (where present)

Cracks and scratches: Never use a glass lid which has been cracked or scratched. If a lid is damaged, it may suddenly break or shatter.

Cleaning: Never use metal or sharp objects, or harsh cleaning products, to clean glass lids. Doing so can mark the surface.

High temperatures: Never place a glass lid directly on or under a heating element. Keep glass lids away from sources of direct heat, such as cooktops, grills or open flames. Avoid extreme variations in temperature during use. Never put a hot lid in cold water.