

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 gewährleisten, 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.

Coolinato 

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 kratzfesten Antihaftbeschichtung aufgetragen, die besonders langlebig ist.

Coolinato 

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 spülmaschinengeeignet, 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.