

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Danach gut abtrocknen und die Innenfläche leicht einölen.
- Verwenden Sie nur Bratenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.
- Achten Sie bitte darauf, das Kochgeschirr nicht zu überhitzen (z.B. ohne Inhalt).
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Stahlwolle oder Scheuermittel.
- Mit warmem Wasser, Spülmittel und Reinigungstüchern ist die Oberfläche leicht zu säubern.
- Reinigen in der Spülmaschine führt zu vorzeitigem Verschleiß der Oberfläche.
- Bitte prüfen Sie vor Gebrauch den Boden des Kochgeschirrs und das Glaskeramik-Kochfeld auf Schäden.
- Verschmutzungen, angebrannte Speisereste, Salz, Zucker, selbst Hausstaub, können beim Verschieben des Kochgeschirrs zu Beschädigungen (Kratzer) führen.
- Handgriffe aus Metall können extrem heiß werden.
- Benutzen Sie bitte Topflappen oder Handschuhe.

Achtung: Sicherheitshinweis

- Im Haushalt entstehen immer wieder schwere Unfälle.
- Wenn sich Öl oder Fett entzünden, **niemals mit Wasser löschen!**
- Benutzte Pfannen und Töpfe sind heiß und können bei Hautkontakt zu Verbrennungen führen.
- Die Ofen-Kontaktflächen können auch nach dem Kochvorgang noch heiß sein und bei Hautkontakt zu Verbrennungen führen.
- Bei überkochenden Flüssigkeiten den Ofen abschalten, Ofen und Kochgeschirr abkühlen lassen und erst dann säubern.