

# TEFAL/T-FAL\*

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN FÜR KOCHGESCHIRR

*Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen in der Welt des Kochgeschirrs von Tefal/T-Fal\*! Das Kochgeschirr von TEFAL/T-Fal\* ist darauf ausgelegt, Ihnen viele Jahre Freude am Kochen zu bereiten und bietet eine überlegene, wartungsfreie Leistung.*

### Vor der ersten Benutzung

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, alle Aufkleber, Etiketten und Anhängeschildchen.  
Hinweis: Das Kochgeschirr wird zum Teil mit einem Plastikschutzstück verschickt, besonders am Griffansatz. Bitte entfernen Sie es vor dem Gebrauch, da dieses Plastikstück sonst Brandgefahren verursachen kann.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie es danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier ab.
- Bei Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung erwärmen Sie die Pfanne jeweils bei schwacher Hitze für 30 Sekunden, nehmen Sie sie von der Kochstelle und verreiben Sie mit einem sauberen Tuch oder einem Blatt Küchenpapier einen Teelöffel Speiseöl auf der gesamten Innenfläche. Wischen Sie das überschüssige Öl ab. Sie sollten diese Behandlung regelmäßig wiederholen, um die Antihafteigenschaften der Beschichtung zu bewahren.

### Allgemeine Kochtipps

- Benutzen Sie Ihr Kochgeschirr immer nur bei geringer bis mittlerer Hitze (auch beim Wasserkochen). Geringe bis mittlere Hitze ergibt die besten Kochergebnisse. Starke Hitze kann Ihr Kochgeschirr beschädigen und diese Art von Beschädigung fällt nicht unter die Garantie. Verwenden Sie starke Hitze nur, um Flüssigkeiten zu verdunsten. Mittlere bis mittelstarke Hitze eignet sich zum Anbraten, schnellen Braten unter Rühren und Frittieren. Geringe Hitze eignet sich zum Aufwärmen, Köcheln und zur Zubereitung empfindlicher Saucen.
- Auf keinen Fall sollten Sie im Kochgeschirr Flüssigkeiten ganz verkochen oder ein leeres Kochgeschirr auf einer heißen Kochstelle stehen lassen.
- Wählen Sie die Größe der Kochstelle oder Flamme so, dass die Hitze oder Flamme nur mit dem Boden des Kochgeschirrs in Kontakt kommt und nicht an den Seiten der Pfanne aufsteigt.
- Benutzen Sie keine antihafbeschichteten Pfannen zum flambieren.
- Lassen Sie die Pfanne vor dem Spülen abkühlen, damit sie sich nicht durch den extremen Temperaturschock verzieht. Vermeiden Sie abrupte Temperaturänderungen.
- Schieben oder ziehen Sie das Kochgeschirr nicht auf der Kochstelle hin und her, da dies sowohl das Kochgeschirr als auch die Oberfläche der Kochstelle beschädigen kann.
- Verfärbungen: Überhitzung und extreme Temperaturschocks können braune oder blaue Verfärbungen verursachen. Das ist kein Produktmangel, sondern auf eine zu hohe Temperatureinstellung zurückzuführen (meist bei einer leeren oder fast leeren Pfanne). Auch ein hoher Eisengehalt in Ihrem Wasser kann Verfärbungen verursachen und dazu führen, dass die Pfanne leicht verrostet wirkt. Sehr hartes Wasser kann zu weißen Flecken führen. Diese lassen sich mit Zitronensaft oder Essig leicht entfernen.
- Wenn Sie Wasser aufkochen, sollten Sie Salz immer erst nach Erreichen des Kochpunktes dazugeben, damit es nicht die Stahlkomponenten des Kochgeschirrs beschädigt.
- Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals so stark, dass es raucht, sich entzündet oder schwarz wird.
- Milch brennt leicht an. Erhitzen Sie sie bei geringer bis mittlerer Hitze, bis sich an den Seiten Blasen bilden.
- Um ein Überlaufen zu vermeiden, sollten Sie Pfannen nicht mehr als zu zwei Dritteln befüllen.
- Vermeiden Sie es, in Ihren Pfannen vor oder nach dem Kochen saure, salzige oder fettige Lebensmittel aufzubewahren.
- Wenn nicht ausdrücklich etwas anderes angegeben ist, benutzen Sie Ihre Tefal-Pfannen nur auf dem Herd und nicht im Ofen - siehe auch den Abschnitt zu Griffen und Deckeln.

### **Eignung und Benutzung des Herdes**

- Prüfen Sie die Eignung des Kochgeschirrs für Ihren Herd anhand der Symbole auf dem Boden, der Verpackung oder im Katalog.
- Trocknen Sie den Boden Ihres Kochgeschirrs vor dem Kochen immer ab, besonders bei Keramik-, Halogen- oder Induktionskochstellen, sonst kann die Pfanne an der Kochstelle anhaften.
- Je nach Art der Kochstelle können am Pfannenboden Gebrauchsspuren oder Kratzer entstehen. Das ist völlig normal.
- Wählen Sie eine zur Größe des Pfannenbodens passende Kochstellen- oder Flammengröße und stellen Sie Ihre Pfanne mittig auf die Hitzequelle.
- Achten Sie bei Keramikfeldern darauf, dass Ihr Kochfeld und die Unterseite von Pfanne oder Topf ganz sauber sind, damit nichts zwischen Pfanne und Herdoberfläche gerät und die Herdoberfläche verkratzt.
- Ziehen oder schieben Sie Pfannen nie über die Oberfläche - heben Sie die Pfanne oder den Topf immer hoch.
- Schieben Sie beim Garen Bratpfannen, Woks und Sautépfannen nie auf dem Herd hin und her.

### **Verwendung auf Induktionsherden**

Induktionskochstellen sind viel schneller und leistungsstärker als andere Arten von Kochstellen. Um die Leistung Ihres Kochgeschirrs zu erhalten, sollten Sie Folgendes beachten:

- Erhitzen Sie Töpfe und Pfannen auf keinen Fall, so lange diese leer sind.
- Falls Sie Ihre Pfanne vorwärmen wollen, empfehlen wir, die Kochstelle (Hitzezone) auf eine mittlere Temperatur einzustellen (bitte schauen Sie in der Gebrauchsanleitung Ihres Induktionsherdes nach).
- Nutzen Sie bei Verwendung von antihaftbeschichteten Pfannen die Thermospot-Technologie, dank der Sie sehen können, wann die Pfanne die optimale Brattemperatur erreicht hat. Geben Sie nun das Gargut hinzu und verringern Sie die Hitzezufuhr, um die Temperatur beizubehalten (und eine Überhitzung der Pfanne zu vermeiden).

Hinweis: Durchmesser und Leistung Ihrer Kochstelle können die Wärmeübertragungseigenschaften der Pfanne beeinflussen.

### **Nützliche Tipps zur Verwendung des Deckels**

- Wenn Sie während des Garens den Deckel abnehmen, neigen Sie ihn so, dass der Dampf von Ihnen weggeleitet wird. Halten Sie Hände und Gesicht von den Dampfentlüftungen fern.
- Verwenden Sie keine Glasdeckel mit Rissen, Abplatzern oder Kratzern und versuchen Sie nicht, beschädigtes Kochgeschirr zu reparieren. Die Verwendung von beschädigten Kochgeschirrdeckeln kann dazu führen, dass das Glas zerspringt und den Benutzer oder die Umstehenden verletzt.
- Halten Sie heiße Glasdeckel nicht in oder unter kaltes Wasser und legen Sie sie nicht direkt auf eine kalte Arbeitsfläche, da extreme Temperaturänderungen das Glas springen lassen können. Solche Schäden fallen nicht unter die Garantie.
- Temperierte Glasdeckel sind ofenfest bis 175 °C/Gasstufe 4. Oberhalb dieser Temperatur müssen Sie Glasdeckel von der Pfanne abnehmen, bevor Sie sie in den Ofen stellen.
- Wenn die Griffe Ihres Glasdeckels ausschließlich aus Bakelit bestehen (also keine Einsätze oder Umhüllungen aufweisen), ist der Deckel für eine Stunde bis 175 °C bzw. Stufe 4 (Gasofen) ofenfest. Wenn die Bakelitgriffe Einsätze aus anderen Materialien aufweisen, sollte der Deckel gar nicht mit in den Ofen gestellt werden.
- Deckel mit Dampfentlüftung im Griff sind grundsätzlich nicht ofenfest und sollten nicht mit in den Ofen gestellt werden.
- Wenn Sie eine Pfanne mit Deckel auf der Kochstelle lassen und diese dann ausschalten, sollten Sie einen Luftspalt zwischen Deckel und Pfanne lassen oder die Dampfentlüftung öffnen, sonst kann sich ein Vakuum bilden und den Deckel festsaugen. Falls sich ein Deckel aufgrund eines Vakuums festsaugen sollte, versuchen Sie nicht, ihn von der Pfanne zu lösen, sondern rufen Sie die Kundenhotline an.

## **Griffe**

- Griffe können unter bestimmten Bedingungen heiß werden. Halten Sie immer Topfhandschuhe einsatzbereit. Achten Sie beim Kochen darauf, dass die Griffe nicht über andere Kochstellen oder Flammen ragen. Vermeiden Sie auf alle Fälle den Kontakt der Griffe mit direkter Hitze oder Flammen und platzieren Sie sie nicht direkt unter einem heißen Grill.
- Manche Griffe sind angeschraubt. Aufgrund der ständigen Erhitzung und Abkühlung der Befestigung können sich im Laufe der Zeit die Schrauben lockern. Falls dies geschieht, sollten sie vorsichtig wieder angezogen werden. Ziehen Sie sie nicht zu stramm fest, dies könnte den Deckel oder den Griff beschädigen. Falls die Schraube sich nicht anziehen lässt oder die Griffe vernietet oder verschweißt sind, rufen Sie die Kundenhotline an.
- Wenn die Griffe aus Edelstahl sind, dann sind sie bis 260 °C/Gasstufe 9 ofenfest.
- Wenn die Edelstahlgriffe Silikoneinsätze oder Silikonumhüllungen haben, dann sind sie für jeweils bis zu einer Stunde pro Garvorgang bis 210 °C oder Gasstufe 6 ofenfest.
- Griffe aus reinem Bakelit (also ohne Einsätze und Umhüllungen aus anderen Materialien) sind für bis zu eine Stunde und bis zu 175 °C (Gasstufe 4) ofenfest.
- Kochgeschirr mit Bakelitgriffen, die Einsätze oder Umhüllungen aufweisen, sollten gar nicht in den Ofen gestellt werden.
- Griffe mit Dampfentlüftung sind nicht ofenfest und sollten nicht in den Ofen gestellt werden.

## **Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung (Pflege und Reinigung)**

- Die meisten Metallutensilien können mit Vorsicht verwendet werden. Ausgenommen davon sind Messer und Quirle. Metallutensilien müssen jedoch mit Vorsicht verwendet werden. Keine scharfkantigen Utensilien verwenden und nicht direkt in der Pfanne schneiden. Nicht in die Antihaf-Beschichtung stechen oder tief einritzen. Dementsprechend kann für Verkratzung keine Garantie geleistet werden.
- Im Laufe der Zeit können leichte Verfärbungen der Antihafbeschichtung auftreten. Das ist ganz normal und beeinträchtigt die Antihafteigenschaften Ihres Kochgeschirrs nicht.
- Leichte Gebrauchsspuren oder Kratzer auf der Oberfläche sind normal und haben keinerlei Auswirkungen auf die Antihaf-Eigenschaften des Kochgeschirrs. Solche Gebrauchsspuren sind von der Garantie nicht abgedeckt.
- Bei antihafbeschichtetem Kochgeschirr sind Antihaf-Sprays überflüssig. Die Verwendung solcher Sprays kann unsichtbare Ablagerungen auf der Pfannenoberfläche verursachen, die die Antihaf-Eigenschaften der Pfanne verschlechtern.
- Wiederholen Sie das Ölen der Antihafbeschichtung regelmäßig, um deren gute Eigenschaften zu bewahren, besonders nach dem Spülen (siehe „Vor der ersten Benutzung“).
- Falls Sie versehentlich Gargut in Ihren Pfannen anbrennen lassen, füllen Sie diese mit warmem Wasser und Spülmittel und lassen Sie sie etwa eine Stunde einweichen. Spülen Sie sie wie gewöhnlich und benutzen Sie bei Bedarf einen nichtkratzenden Schwamm (einen Antihaf-Reibschwamm). Danach sollten Sie die Oberfläche der Antihafbeschichtung mit etwas Speiseöl und einem Papiertuch abwischen, um die Antihaf-Eigenschaften wieder herzustellen (siehe „Vor der ersten Benutzung“).
- Falls das Gargut anfängt, in der Pfanne anzuhaften, ist dies gewöhnlich ein Anzeichen dafür, dass sich die Antihaf-Eigenschaften verschlechtert haben, weil die Pfanne überhitzt wurde, oder weil diese nicht regelmäßig genug geölt wurde (siehe „Vor der ersten Benutzung“), oder weil Gargut in der Pfanne verbrannt ist, oder weil sich Gargutablagerungen in der Pfanne gebildet haben. Das fällt nicht unter die Herstellergarantie (siehe den Abschnitt „Garantie“).
- Auf der Beschichtung in der Pfanne können sich Reste oder Verkrustungen ablagern. Dies passiert häufig, wenn eine Pfanne regelmäßig mit hartem Wasser zum Kochen von Gemüse verwendet wird. Um diese Ablagerungen zu entfernen, können Sie verdünnten Essig oder Zitronensaft verwenden. Um das Problem zu lösen, empfehlen wir weiterhin, nach dem Spülen und Abtrocknen ein wenig Speiseöl auf der Antihafbeschichtung zu verreiben, um die Oberfläche der Antihafbeschichtung wieder in den optimalen Zustand zu versetzen.
- Die Antihafbeschichtung ist so beschaffen, dass sie sich beim normalen Haushaltsgebrauch weder löst noch abplatzt. Auch wenn versehentlich Partikel der Beschichtung verschluckt werden, besteht keine Gefahr. Diese Partikel sind ungiftig und vollkommen inert. Wenn sie verschluckt werden, ist dies für den Körper vollkommen unschädlich. Falls Sie hierzu Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Kundenhotline.

### Antihaftbeschichtung mit Thermospot-Technologie



Kochgeschirr von Tefal wird mit und ohne Thermospot™-Technologie geliefert. Falls Ihre Pfanne eine solche Hitzeanzeige hat, wie sie abgebildet ist, zeigt Ihnen diese an, wann die Pfanne die optimale Brattemperatur (etwa 190 °C) erreicht hat.

Bei kalter Pfanne: - Die Thermospot™-Markierung ist sichtbar. Geben Sie einen Tropfen Speiseöl in Ihre Pfanne. Nach einer gewissen Zeit, wenn die Pfanne optimal vorgewärmt und bratbereit ist, nimmt der Punkt eine satte Farbe an. Wenn die Markierung nicht mehr sichtbar ist, verringern Sie die Hitzezufuhr, um die Temperatur konstant zu halten. Diese Thermospot-Technologie soll Ihnen also helfen, eine Überhitzung der Pfanne zu vermeiden.

### Keramikbeschichtetes Kochgeschirr

- Die Keramikoberfläche kann auf dem Herd bis auf 300 °C erhitzt werden.
- Dank der großen Hitzebeständigkeit der keramischen Innenfläche eignet sich die Pfanne ideal zum scharfen Anbraten, Bräunen und Frittieren.
- Keramisches Kochgeschirr fördert das gesunde Kochen, weil hier weniger gesättigte Fette und Öle zum Kochen erforderlich sind.

### Kochutensilien

- Mit Utensilien aus Plastik, Silikon oder Holz erzielen Sie auf lange Sicht die besten Ergebnisse.
- Falls Ihr Produkt eine Antihaftbeschichtung hat, siehe den Abschnitt „Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung“.
- Leichte Gebrauchsspuren an der Oberfläche sind normal und verschlechtern die Gareigenschaften Ihres Kochgeschirrs nicht.

### Verwendung in Ofen und Grill

- Das Kochgeschirr ist bis 260 °C/Gasstufe 9 ofenfest, wenn die Griffe aus Edelstahl sind und keine Bakelit- bzw. Silikoneinsätze oder -umhüllungen aufweisen. Siehe den Abschnitt „Griffe“, um die Temperaturbeständigkeit Ihres Kochgeschirrs zu überprüfen.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Ihr Kochgeschirr in den Ofen stellen oder daraus entnehmen.
- Temperierte Glasdeckel sind ofenfest bis 175 °C/Gasstufe 4. Oberhalb dieser Temperatur müssen Sie Glasdeckel von der Pfanne abnehmen, bevor Sie sie in den Ofen stellen. Siehe hierzu auch den Abschnitt „Griffe“.
- Kochgeschirr mit Edelstahlgriffen ohne Silikon- oder Bakeliteinsätze und mit antihaftbeschichteter Innenfläche kann in den Grill gestellt werden, es muss aber ein Mindestabstand von 5 cm von den Heizelementen gewahrt bleiben.

### **Reinigung Ihres Kochgeschirrs**

- Reinigen Sie nach jeder Benutzung die Beschichtungen innen und außen an der Pfanne mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.
- Verwenden Sie keine Stahlkratzschwämme, Stahlwolle oder aggressives Scheuerpulver.
- Füllen Sie niemals kaltes Wasser in eine heiße Pfanne und tauchen Sie heißes Kochgeschirr nicht in kaltes Wasser ein. Plötzliche Temperaturänderungen können das Metall verziehen und zu Unebenheiten des Pfannenbodens führen.
- Lassen Sie die Außenseite Ihrer Pfannen wegen der Aluminiumkomponenten (z. B. Nieten) nicht längere Zeit in Wasser einweichen. Trocknen Sie Ihr Kochgeschirr immer gründlich ab.

### **Spülmaschine**

- Nicht jedes Kochgeschirr von Tefal ist spülmaschinenfest. Bitte überprüfen Sie die Symbole auf der Verpackung. Siehe auch Abschnitt „Griffe und Deckel“. Selbst wenn Ihr Kochgeschirr spülmaschinenfest ist, empfehlen wir, es von Hand zu spülen.
- Beim Spülen in der Maschine können die Außenbeschichtung und Aluminiumkomponenten durch die Einwirkung bestimmter Spülmittel dunkel werden und sich verfärben. Unsere Garantie deckt diese Art von Verschleiß nicht ab. Jedoch verschlechtert er die Gareigenschaften Ihrer Pfanne nicht.
- Um die guten Eigenschaften der Antihafbeschichtung zu erhalten, sollten Sie sie nach dem Spülen erneut ölen (siehe „Vor der ersten Benutzung“).
- Lassen Sie Ihr Kochgeschirr nicht in der Spülmaschine stehen, nachdem der Spülvorgang beendet ist.

### **Reinigung von Kochgeschirr ohne Antihafbeschichtung**

- Beim normalen Spülen reinigen Sie Ihre Pfannen bitte mit heißem Wasser, Spülmittel und Schwamm (von Scheuerpulver und Kratzschwämmen raten wir ab).
- Lassen Sie hartnäckige Flecken oder versehentlich in der Pfanne angebrannte Lebensmittel in heißem Wasser einweichen. Mischen Sie einen Spezialreiniger mit Edelstahlpulver und Wasser zu einer Paste. Bringen Sie diese Paste mit einem weichen Tuch auf. Reiben Sie mit kreisförmigen Bewegungen von der Mitte nach außen. Spülen Sie dann die Pfanne mit heißem Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie sofort ab, um ein Anlaufen zu vermeiden.
- Benutzen Sie auf keinen Fall Bleichmittel, Ofenreiniger oder chlorhaltige Produkte für Ihre Pfannen, denn sie wirken selbst verdünnt noch extrem korrodierend auf Edelstahl. Sie verursachen kleine trichterartige Vertiefungen in der Oberfläche. Selbst wenn diese unsichtbar bleiben, verschlechtern sie die Gareigenschaften.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Stahlkratzschwämme oder aggressive Reinigungsmittel.
- Nylonkratzschwämme können problemlos verwendet werden.
- Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass sich Edelstahlausenflächen und -befestigungselemente aufgrund der Reibwirkung mancher Spülmittel dunkel färben können. Dieses Phänomen fällt nicht unter die Garantie.
- Auch wenn Ihr Produkt spülmaschinenfest ist, empfehlen wir immer die Handwäsche. Trocknen Sie es nach dem Spülen sofort ab, um ein Anlaufen zu vermeiden.
- Lassen Sie Ihr Kochgeschirr nicht in der Spülmaschine stehen, nachdem der Spülvorgang beendet ist.
- Bei Edelstahlkochgeschirr kann im Laufe der Zeit eine blaue oder gelbe Verfärbung eintreten. Dies ist völlig normal und kann durch Überhitzung begründet sein. Es ist kein Hinweis auf ein Problem mit dem Kochgeschirr.
- Folgendes kann durch unzureichendes Spülen oder Trockengehen beim Garen ebenfalls auftreten: -- weiße Flecken (z. B. nach dem Kochen von Kartoffeln), feiner weißer Kesselstein, Regenbogeneffekte/irisierender Schimmer, braune Trocknungsspuren (Wasserflecken).
- Wenn das Produkt aus Edelstahl besteht, können an den Außenflächen Verfärbungen auftreten. Die Verfärbung kann mit einem Spezialreiniger für Edelstahlkochgeschirr entfernt werden. Alternativ können Sie Zitronensaft oder Essig zu Ihrem normalen Spülmittel hinzugeben.

*\* TEFAL-Haushaltsgeräte werden in einigen Gebieten, wie Amerika und Japan, unter der Marke T-Fal vertrieben. TEFAL/T-FAL sind eingetragene Handelsmarken der Gruppe SEB*

# So erkennen und vermeiden Sie Defekte im Rahmen der Edelstahlgarantie

## Bodenaußenseite:

Auf die Strukturform des Kochgeschirrs gewähren wir eine Garantie gegen Ablösung des äußeren gekapselten Bodens sowie gegen Blasen zwischen gekapseltem Boden und Strukturform. Dies kann zu einer gewissen Überhitzung und einigen besonders heißen Stellen führen. Dies ist von der Garantie abgedeckt.



## Innenfläche des Produkts:

- Auf die Strukturform des Kochgeschirrs besteht eine Garantie gegen dunkelbraune und schwarze Rostflecken.
- Falls Sie auf der Innenfläche des Produkts Flecken bemerken, reinigen Sie es zuerst gemäß den Pflegeanweisungen. Wenn Sie nach der Reinigung mit dem Fingernagel über die Oberfläche fahren und die Flecken immer noch deutlich sichtbar sind oder wenn die Stelle wie ein Loch durch Ablösung aussieht, dann ist dies von der Garantie abgedeckt.

⇒ Hier ein paar nützliche Tipps:

- Geben Sie Salz immer erst dann ins Wasser, wenn es schon kocht.
- Benutzen Sie keine chlorhaltigen Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie kein Wasserstoffperoxyd oder Bleichmittel.

Fleck vor der Reinigung



Fleck nach der Reinigung



## Pfannengriff, Topfgriffe und Deckelgriff:

- Wenn die Pfanne verschweißte Griffansätze hat, der Griff wegen der Schweißpunkte defekt ist und die Seiten der Pfanne keine Löcher aufweisen, ist dieser Defekt von der Garantie abgedeckt.

# So erkennen und vermeiden Sie Defekte, die NICHT von der Edelstahlgarantie abgedeckt sind

## Reinigungsergebnisse, die nicht unter die Garantie fallen:

- Einige Reinigungsmittel sind sehr aggressiv und können die äußeren Edelstahlkomponenten und Befestigungselemente beschädigen. Diese können sich aufgrund der scheuernden Eigenschaften mancher Spülmaschinenpulver verfärben und dunkel werden. Dieses Phänomen fällt nicht unter die Garantie.
- ⇒ Selbst wenn Ihr Produkt spülmaschinenfest ist, empfehlen wir immer die Handwäsche.
- ⇒ Lassen Sie Ihr Kochgeschirr nicht in der Spülmaschine stehen, nachdem der Spülvorgang beendet ist.
- ⇒ Wir empfehlen auch, Ihr Kochgeschirr nach dem Spülen mit einem weichen Küchenpapiertuch abzutrocknen.

## Verfärbungen auf der Innenseite, die nicht unter die Garantie fallen:

- Überhitzung kann braune oder blaue Flecken verursachen. Das ist kein Produktmangel, sondern auf eine zu hohe Temperatureinstellung zurückzuführen (meist bei einer leeren oder fast leeren Pfanne).
  - Auch ein hoher Eisengehalt in Ihrem Wasser kann Verfärbungen verursachen und dazu führen, dass der Topf leicht verrostet wirkt. Diese lassen sich leicht entfernen; befolgen Sie dazu die Reinigungsanleitung.
  - Auf der Innenseite kann nach dem Kochen von Lebensmitteln mit hohem Stärkegehalt, wie Reis oder Nudeln, eine blaue Färbung auftreten.
  - Je nach Ihrer Wasserqualität kann es innen auf dem Boden auch zu einigen weißen Flecken kommen. Diese sind auf Kalk im Wasser zurückzuführen und lassen sich leicht entfernen, indem Sie das Produkt mit etwas klarem Essig oder Zitronensaft reinigen.
- ⇒ Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr mit etwas klarem Essig oder Zitronensaft und einem weichen Küchenpapiertuch.  
⇒ Reinigen Sie die Pfanne mit einem Edelstahl-Spezialreiniger.  
⇒ Geben Sie Salz immer erst dann ins Wasser, wenn es schon kocht.

Verfärbung



Fleck vor der Reinigung



Fleck nach der Reinigung



Spezialreiniger



Ref. ciale  
09090000001

## Verfärbungen auf der Außenseite, die nicht unter die Garantie fallen:

- Überhitzung kann braune oder blaue Flecken verursachen. Das ist kein Produktmangel, sondern auf eine zu hohe Temperatureinstellung zurückzuführen (meist bei einer leeren oder fast leeren Pfanne).
- ⇒ Reinigen Sie die Pfanne mit einem Edelstahl-Spezialreiniger.

Verfärbungen unten an der Außenseite



Spezialreiniger



Ref. ciale  
09090000001

## Verzogene Produkte, die nicht unter die Garantie fallen:

- Wenn die Pfanne herunterfällt, kann sie sich verziehen.
  - Überhitzung oder Erhitzung einer leeren Pfanne kann das Produkt ebenfalls leicht verziehen.
- ⇒ Gießen Sie kein kaltes Wasser in eine heiße Pfanne. Dies kann zu einer abrupten Temperaturänderung führen, die die Pfanne verziehen kann.
- ⇒ Benutzen Sie ein Kochfeld oder eine Gasflamme mit einer der Pfanne entsprechenden Größe.
- ⇒ Reinigen und trocknen Sie die Unterseite der Pfanne von außen, bevor Sie sie auf einem Keramikfeld verwenden.
- ⇒ Wählen Sie die Größe der Kochstelle oder Flamme so, dass die Hitze oder Flamme nur mit dem Boden des Kochgeschirrs in Kontakt kommt und nicht an den Seiten der Pfanne aufsteigt.
- ⇒ Das Kochen auf einem Induktionskochfeld erfordert immer besondere Aufmerksamkeit. Hier werden innerhalb kurzer Zeit sehr hohe Temperaturen erreicht und eine extreme und plötzliche Temperaturänderung kann dazu führen, dass sich das Produkt verzieht.

## Pfannen-, Topf- und Deckelgriffe: Schäden, die nicht unter die Garantie fallen

Wenn die Pfanne verschweißte Griffansätze hat, der Griff wegen der Schweißpunkte defekt ist und die Seiten der Pfanne Löcher aufweisen, ist dies auf eine Überlastung der Pfanne zurückzuführen. Derartige Schäden fallen nicht unter die Garantie.