



Bedienungs- und Nutzungshinweise

Qualität:

Der im aufwendigen Handguss-Verfahren hergestellte Topf macht das Koch- und Bratgeschirr zu einem absoluten hochwertigen Qualitätsprodukt. Vor dem ersten Gebrauch den Topf mit etwas Spülmittel und heißem Wasser reinigen, sowie einmal mit Wasser auskochen. Nachdem Sie den Topf abgetrocknet haben, reiben Sie die Innenfläche mit etwas Speiseöl ein – dann kann es auch schon losgehen!

Erhitzen:

Verwenden Sie immer Herdplatten, deren Durchmesser den Boden des Topfes entsprechen. Zu große Platten verbrauchen unnötig Energie. Durch die gute Leitfähigkeit des Topfes kann eine etwas kleinere Herdplatte auch die Wärme gleichmäßig verteilen.

- Bei einem Gasherd sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer als der Durchmesser des Topfbodens sein
- Der Topf erreicht bereits nach ca. 3 Minuten eine Temperatur von bis zu 300 °C. Reduzieren Sie die Hitze rechtzeitig, um ein gesundes und geschmackvolles Bratergebnis zu erzielen
- Bei hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell und hinterlassen Teerharze auf der Oberfläche, die evtl. nicht mehr entfernt werden können und die gute Antihafteigenschaft beeinträchtigen
- Schalten Sie rechtzeitig auf die gewünschte Heizstufe zurück und geben Sie Ihr Bratgut hinzu

Fette & Öle:

Wählen Sie für Ihre Zubereitung ein Fett oder Öl, das die gewünschte Brattemperatur verträgt. Fette und Öle haben unterschiedliche Hitzestabilität, hier spricht man auch vom Rauchpunkt. Zum Braten empfehlen wir Fette und Öle mit einem hohen Rauchpunkt.

- Palmkernfett bis ca. 220 °C
- Distelöl bis ca. 266 °C
- Sonnenblumen-,
Soja- und Erdnussöl bis ca. 232 °C
- Kokosfett von ca. 175°C bis 205°C

Diätfette und Margarine und die meisten kaltgepressten Öle eignen sich nicht zum Braten! Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden - bitte nicht mit Wasser löschen! Immer einen Deckel bzw. eine Feuerlöschdecke oder einen Schaum-Feuerlöscher verwenden!

Versiegelung:

Der Topf ist robust und strapazierfähig und verfügt über eine kratzfeste Versiegelung. Sollten kleine Kratzspuren an der Oberfläche auftreten, können Sie das Produkt unbedenklich weiterbenutzen. Benutzen Sie Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz, um die Lebensdauer zusätzlich zu verlängern.

Sicherheit:

Der feste Stiel bzw. Seitengriff ist bis 240°C backofenfest. Dieser wird im Backofen heiß – verwenden Sie bitte Topflappen. Sollten Sie einen Topf mit abnehmbarem Stiel erworben haben, nehmen Sie diesen bitte vor der Verwendung im Backofen ab, da dieser nicht hitzebeständig ist.

Reinigung:

Für die einfache Reinigung der hochwertigen Versiegelung reicht etwas Spülmittel, heißes Wasser und ein weicher Schwamm oder Bürste aus. Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, Backofenreiniger oder ähnliches.

Zubereitungsempfehlungen:

Der vielseitige Topf eignet sich ideal für:

- Beilagen
- Kartoffeln
- Eintöpfe
- Nudeln
- Gulasch
- Und vieles mehr