Gebrauchs-, Sicherheits- und Warnhinweise für BAF-Kochgeschirr

1. Allgemeine Sicherheitshinweise

Vor dem ersten Gebrauch:

- Reinigen Sie Ihre Töpfe, Pfannen und anderen Kochutensilien vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend gut mit klarem Wasser ab und lassen Sie sie einmal auskochen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

Wichtiger Hinweis bei Gasherden:

- Achten Sie darauf, dass der Durchmesser der Gasflamme nicht größer als der Pfannenboden ist. Die Gasflamme sollte niemals die beschichtete Außenwand des Kochgeschirrs berühren, da dies zu einer Ablösung der Beschichtung und einer möglichen Überhitzung führen kann.

Vermeidung von Stößen:

- Aluguss, Edelstahl und andere Materialien des Kochgeschirrs sind empfindlich gegenüber mechanischen Stößen. Seien Sie vorsichtig beim Umgehen mit dem Kochgeschirr, um Risse oder Dellen zu vermeiden.

Verwendung auf Kochfeldern:

- Achten Sie beim Kochen darauf, dass sich keine Zucker- oder Salzkristalle auf dem Kochfeld befinden. Heben Sie das Kochgeschirr immer an und ziehen es nicht über das Kochfeld, da die Oberfläche beschädigt bzw. zerkratzt werden kann.

2. Sicherheitsvorkehrungen beim Kochen

- **Schnelles Aufheizen!**
  Beachten Sie, dass BAF Produkte bereits nach etwa 3 Minuten eine Temperatur von bis zu 300°C erreichen können. Induktionskochgeschirr hat eine noch kürzere Aufheizzeit. Stellen Sie sicher, dass Sie die Temperatur rechtzeitig auf mittlere Hitze reduzieren, um eine Überhitzung und Schäden zu vermeiden.

- **Nie leer erhitzen!**
  Erhitzen Sie das Kochgeschirr niemals ohne Bratgut oder Öl. Das permanente Erhitzen ohne Inhalt kann die Beschichtung beschädigen. Dies kann zu Verfärbungen und sogar zur Ablösung der Beschichtung führen. Fügen Sie daher immer rechtzeitig etwas Öl oder Ihr Bratgut hinzu.

- **Energieeinsparung!**
  Verwenden Sie immer das passende Kochfeld, dessen Durchmesser dem Boden des Kochgeschirrs entspricht. Dies sorgt nicht nur für eine bessere Wärmeverteilung, sondern spart auch Energie und verhindert unnötigen Energieverbrauch.

- **Hitze reduzieren!**
  Nach dem Anbraten können Sie die Temperatur auf mittlere Stufe reduzieren. Eine geringere Hitze verhindert das Anbrennen der Speisen und hilft, den vollen Geschmack zu bewahren.

3. Sicherheitsvorkehrungen beim Umgang mit dem Kochgeschirr

- **Vermeidung von direkter Hautberührung mit heißen Oberflächen!**
  Da das Kochgeschirr sehr heiß werden kann, sollten Sie immer Topflappen oder

hitzebeständige Handschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden. Dies gilt insbesondere, wenn Sie das Kochgeschirr von einem heißen Kochfeld entfernen.

- **Rutschgefahr:**
  Achten Sie darauf, dass die Kochfläche trocken und sauber ist, um ein Abrutschen des Kochgeschirrs beim Umsetzen zu verhindern. Eine rutschende Pfanne oder ein Topf kann zu Verbrühungen und unkontrollierten Bewegungen führen.

- **Aufbewahrung:**
  Lagern Sie das Kochgeschirr an einem sicheren Ort, an dem es nicht herunterfallen oder beschädigt werden kann. Verwenden Sie, wenn nötig, weiche Materialien oder Tücher, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.

4. Reinigung und Pflege

- **Reinigung nach Gebrauch:**
  Lassen Sie das Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie milde Spülmittel und weiche Tücher oder Schwämme. Scheuernde Reinigungsmittel oder Drahtbürsten können die Oberfläche beschädigen.

- **Vermeidung von starken Reinigungsmitteln:**
  Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche und gegebenenfalls die Antihaftbeschichtung beschädigen können. Reinigen Sie das Kochgeschirr nach Möglichkeit nicht in der Spülmaschine, viele Spülmaschinentabs enthalten Eiweißlöser, die die Beschichtung beschädigen können - Handreinigung empfohlen!

5. Warnhinweise zur Verwendung des Kochgeschirrs

- **Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen:**
  Die Oberflächen des Kochgeschirrs können während des Kochens sehr heiß werden. Berühren Sie das Kochgeschirr niemals direkt mit der Hand, sondern verwenden Sie immer Topflappen oder einen hitzebeständigen Griffschutz.

- **Vermeidung von scharfen Temperaturwechseln:**
  Setzen Sie das Kochgeschirr niemals extremen Temperaturunterschieden aus (z. B. direktes Abkühlen durch kaltes Wasser auf einem heißen Induktionskochfeld), da dies zu Verformungen oder Rissen führen kann.

- **Erhitzung in der Mikrowelle:**
  Verwenden Sie das Kochgeschirr keinesfalls in der Mikrowelle!

6. Verwendung von Fetten und Ölen

- **Auswahl des richtigen Fetts oder Öls:**
  Wählen Sie für die Zubereitung ein Fett oder Öl, das für die gewünschte Brattemperatur geeignet ist. Diätfette, Margarine und die meisten kaltgepressten Öle sind in der Regel nicht geeignet zum Braten, da sie sich bei höheren Temperaturen zersetzen können.

- **Fettbrand: Sofort richtig reagieren:**
  Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden, reagieren Sie bitte nicht mit Wasser. Decken Sie die Flamme sofort mit einem Deckel ab oder verwenden Sie eine Feuerlöschdecke bzw. einen Schaum-Feuerlöscher, um den Brand zu ersticken.

7. Entsorgung des Kochgeschirrs

- **Umweltgerechte Entsorgung**:
  Wenn das Kochgeschirr beschädigt ist und nicht mehr verwendet werden kann, entsorgen Sie es umweltgerecht. Aluminium ist recycelbar, und viele Entsorgungsstellen akzeptieren alte Töpfe und Pfannen, um sie wiederaufzubereiten.