

Gebrauchs-, Sicherheits- und Warnhinweise

Kochgeschirr aus Edelstahl 18/10

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Kochgeschirr wurde für die Zubereitung von Lebensmitteln entwickelt. Eine sichere und lange Nutzung setzt voraus, dass die nachfolgenden Hinweise beachtet werden.

Vor der ersten Verwendung: Reinigen Sie das Kochgeschirr gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie es anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie alle Teile vollständig.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Verwenden Sie das Kochgeschirr ausschließlich zum Kochen, Garen und Erwärmen von Lebensmitteln. Nutzen Sie das Produkt nur auf geeigneten Herdarten gemäß den Herstellerangaben.

1. Warnhinweise

- **Heiße Oberflächen:** Während des Kochens können Topf, Deckel und Griffe sehr heiß werden. Verwenden Sie stets geeignete Topflappen oder hitzebeständige Schutzhandschuhe.
- **Verbrühungsgefahr:** Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf austreten. Öffnen Sie den Deckel langsam und immer vom Körper weg.
- **Leeres Kochgeschirr:** Erhitzen Sie das Kochgeschirr niemals über längere Zeit ohne Inhalt. Überhitzung kann zu Verfärbungen und Materialveränderungen führen.
- **Gasherde:** Die Flamme darf nicht über den Topfboden hinausragen.
- **Kinder:** Heiße Kochgeschirre niemals unbeaufsichtigt stehen lassen und außerhalb der Reichweite von Kindern verwenden.

2. Pflege und Reinigung

- Nach jedem Gebrauch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder aggressive Chemikalien verwenden.
- Eingebraunte Speisereste vor der Reinigung einweichen.
- Salz möglichst erst in kochendes Wasser geben, um Fleckenbildung zu vermeiden.
- Wasserflecken können mit Essig oder einem geeigneten Edelstahlreiniger entfernt werden.
- Nach der Reinigung vollständig trocknen.



3. Hinweise zur Verwendung

- Die Kochzonengröße sollte möglichst dem Topfbodendurchmesser entsprechen.
- Bei Induktionskochfeldern Kochgeschirr mittig platzieren.
- Keine kalten Flüssigkeiten in stark erhitztes Kochgeschirr geben.
- Heiße Töpfe nicht auf empfindlichen Oberflächen abstellen.
- Das Kochgeschirr ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.



4. Lagerung

- Trocken und sauber lagern.
- Nur vollständig getrocknet aufbewahren.
- Beim Stapeln weiche Zwischenlagen verwenden, um Kratzer zu vermeiden.



5. Entsorgung

- Edelstahlteile können dem Metallrecycling zugeführt werden.
- Kunststoff- oder Silikonteile entsprechend den örtlichen Vorschriften entsorgen.
- Verpackungsmaterialien getrennt dem Wertstoffkreislauf zuführen.