

Bedienungs- und Pflegehinweise

SKK
Cast in Germany

SKK gehört weltweit zu den führenden Produzenten von handgegossenem Kochgeschirr. Die Produkte sind das Ergebnis einer perfekten Symbiose aus handwerklichen Traditionen, noch echter Handarbeit bei den verschiedensten Herstellungsschritten sowie modernsten High-Tech-Verfahren. Das ist es, was das neue Profi-Guss-Kochgeschirr von SKK auszeichnet und zu einem herausragenden Spitzenprodukt unter den Aluminium-Kochgeschirren macht. Mit den Produkten von SKK erzielen Sie beste Kochergebnisse. Sie sparen Energie und somit bares Geld und schonen ganz nebenbei die Umwelt. Und nicht zuletzt ermöglichen die SKK-Produkte gesundes und fettarmes Kochen und leisten damit einen wesentlichen Beitrag zu Ihrer Gesundheit. Darüber hinaus lassen sich die Produkte garantiert schnell und kinderleicht reinigen. Im Handumdrehen ist das Kochgeschirr wieder sauber und einsatzbereit.

➤ **Empfehlung 1 - Die Reinigung von Antihaft-Kochgeschirr:**

Vor dem Erstgebrauch und nach jedem weiteren Einsatz säubern Sie das SKK-Kochgeschirr einfach mit heißem Wasser. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen können Sie auch ein wenig Spülmittel einsetzen oder kochen Sie etwas Wasser im verschmutzten Kochgeschirr auf, Bratrückstände und Fett lassen sich so problemlos entfernen. Auf den Einsatz der Spülmaschine, in der oft nur wenig Platz zur Verfügung steht, kann getrost und problemlos verzichtet werden. Um die Antihaftoberflächenversiegelung nicht zu beschädigen, sollte auf den Einsatz von Scheuer- und Stahlschwämmen oder ähnlichen groben Reinigungswerkzeugen verzichtet werden. So reinigen Sie das SKK-Kochgeschirr richtig und spielend leicht. Sofort ist Ihr Kochgeschirr wieder hygienisch sauber und einsatzbereit! Ihr Guss-Kochgeschirr ist zum Kochen gedacht, und nicht zum Aufbewahren von Speisen. Daher sollte es unmittelbar nach Gebrauch gereinigt werden.

➤ **Empfehlung 2 - Tipps zur Reinigung von Edelstahl-Kochgeschirr:**

Alltägliche Reinigung von Edelstahl

- ✓ einfaches Spülwasser völlig ausreichend, nicht scheuern - besser einweichen
- ✓ für glänzenden Edelstahl ist auch Chlorid freier Glasreiniger geeignet
- ✓ mit der nassen Seite von Kartoffelscheiben/Kartoffelschale einreiben und nach einigen Minuten abgespült und getrocknet werden: Reinigung und Politur in einem!

Eingebranntes auf Edelstahl entfernen

- ✓ mit einer Mischung aus Natron, Zitronensaft (oder Backpulver, das enthält beides) und etwas Wasser erst einweichen, dann aufkochen

Angelaufenen Edelstahl reinigen

- ✓ mit einer Paste aus Natron und Zitrone abreiben
- ✓ anschließend abwaschen und trocken polieren
- ✓ können mit einer halben Zitrone abgerieben werden, die nach einiger Einwirkzeit mit klarem Wasser abgewaschen wird und trockengerieben
- ✓ bei besonders hartnäckigen Fettrückständen ist Aceton ebenfalls sehr wirksam
- ✓ allerdings sollten Sie an Schutzbrille, Atemschutz, gute Belüftung und Handschuhe denken, wenn Sie mit Aceton reinigen

Spezial-Edelstahlreinigungsmittel bzw. Edelstahlpflege

Hausmittel helfen in den meisten Fällen genauso gut wie hochchemische Reiniger.

Gebürsteten Edelstahl (matt) zu reinigen unterscheidet sich nicht wirklich von der Reinigung glänzenden Materials. Bei Edelstahl-Reinigern und -Sprays gibt es allerdings Mittel, die für mattes oder glänzendes Finish ausgelegt sind.

Geht es also darum glänzenden Edelstahl ohne Schlieren zu reinigen, sollten Sie am besten mit den dafür vorgesehenen Produktvarianten arbeiten.

Tatsächlich sind Spezialreiniger selten tatsächlich nötig, wenngleich sie teilweise vielleicht langfristiger vor Neuverschmutzung schützen. Sie sind teuer und meist weniger umweltfreundlich als durchaus bewährte Hausmittel.

Glänzender oder gebürsteter Edelstahl - Kratzer entfernen

Bei gebürstetem Edelstahl können oberflächliche Kratzer häufig mit feiner Stahlwolle in der Strukturrichtung entfernt werden. Genauso gehen Sie bei leichten Kratzern auf dem glänzenden Edelstahl vor, müssen danach aber wieder auf Hochglanz polieren.

Dazu eignet sich Schlämmeerde oder ein spezielles Poliervlies für Edelstahl. Bei größeren Flächen kann eine Poliermaschine (oder ein entsprechender Aufsatz) und Polierpaste hilfreich sein.

➤ **Empfehlung 3 - Antihaft-Oberflächenversiegelung & Verwendung von Küchenutensilien:**

Das SKK-Kochgeschirr verfügt über eine sehr hochwertige und robuste Antihaft-Oberflächenversiegelung, die extrem kratz- und schnittfest ist. Selbstverständlich können mit größerer Kraftaufwendung oder durch sehr scharfe und spitze Gegenstände Beschädigungen an der Oberfläche verursacht werden. Gebrauchsspuren stellen vielleicht einen optischen Makel dar, mindern aber nicht die sehr guten Brat- und Antihafteigenschaften. Eine weitere Nutzung ist auch aus gesundheitlicher Sicht absolut unbedenklich, da alle SKK-Produkte PFOA frei sind und gemäß den Empfehlungen des Bundesgesundheitsamtes verarbeitet sind. Wir empfehlen Ihnen in dem SKK-Kochgeschirr mit Küchenutensilien aus weichen Materialien wie z.B. hitzebeständigem Kunststoff oder Holz zu arbeiten.

➤ **Empfehlung 4 - Das energiesparende Kochen:**

Bei stetig steigenden Kosten ist Energiesparen in nahezu jedem Haushalt ein interessantes Thema. SKK-Kochgeschirr verfügt über eine sehr große Wärmeleitfähigkeit und über eine enorme Wärmespeicherkapazität. Eigenschaften, welche beim Sparen von Energie sehr wichtig und von Vorteil sind. **Entscheidend für eine gesunde Mahlzeit ist die richtige Temperatur beim Garen!**

Laut Stiftung Warentest erreichen Pfannen aus Aluminium-Hand-Guss im Leerzustand bei höchster Heizstufe schon nach drei Minuten eine Temperatur von ca. 300 °C. Dies kann zu einem sehr schnellen Verbrennen von Fetten und Ölen führen. Beim Verbrennungsprozess können sogenannte Teerharze entstehen, welche sich auf der Antihaft-Oberflächenversiegelung festsetzen und einbrennen können. Ein Entfernen der Teerharze, die die Antihaft-Eigenschaften der Oberfläche beeinträchtigenden, ist dann nicht mehr möglich. Beim Garen sollten daher Fette und Öle grundsätzlich nicht so stark erhitzt werden, dass es zu einer Rauchentwicklung kommt. In diesem Fall wird eine gesundheitsschädigende Substanz (Acrolein) freigesetzt.

➤ **Empfehlung 5 - Das richtige Erhitzen von SKK-Profi-Gussgeschirr:**

Heizen Sie das Kochgeschirr kurz auf. Der Thermoboden sorgt dann für eine schnelle und gleichmäßige Erhitzung. Reduzieren Sie die Hitze um ein Drittel und geben Sie Ihre Speisen in das Kochgeschirr. Wenn Sie mit Öl oder Fett braten, zeigt Ihnen der Kochlöffeltest, ob Sie die richtige Brattemperatur erreicht haben. Hierzu halten Sie einen trockenen Holzlöffel in das Öl oder Fett, wenn sich Bläschen bilden, ist der optimale Zeitpunkt erreicht und Sie können Ihre Speisen hinzugeben. Niemals sollten Sie das Kochgeschirr so stark erhitzen, dass sich eine Rauchentwicklung zeigt und das Öl oder Fett verbrennt!

➤ **Empfehlung 6 - Die Verwendung auf Ceranfeldern:**

Heben Sie Pfannen und Töpfe beim Versetzen auf Ceran- und Induktionskochfeldern immer an. Diese Kochfelder unterliegen geringen Herstellungstoleranzen. Selbst durch leichte Verschmutzungen zwischen Kochfeld und Pfannenboden (beispielsweise durch Salz, Zucker, etc.) können auch hier beim Verschieben von Pfannen und Töpfen Kratzer am Aluminiumboden oder auch am Ceran- bzw. Induktionskochfeld entstehen. Für diese Schäden kann keine Haftung übernommen werden.

➤ **Empfehlung 7 - Fette & Öle gesund genießen:**

Wählen Sie je nach Zubereitung ein Öl oder Fett, das die gewünschte Kochtemperatur verträgt. Denn Fette und Öle haben eine unterschiedliche Hitzestabilität. Hierbei spricht man vom Rauchpunkt - das ist die Temperatur, bei der die Fettverbrennung durch sichtbare Rauchentwicklung beginnt. Achtung: Diätfette, Diätmargarinen und die meisten nativen oder kaltgepressten Öle (z.B. natives Distel- oder Sonnenblumenöl) sind in der Regel nicht zum Braten geeignet! Achten Sie immer auf die Hinweise der Hersteller auf den Verpackungen:

Rauchpunkte beim Braten

Erdnussöl (raffiniert = heiß gepresst)	bis 230 °C
Erdnussöl (unraffiniert = kalt gepresst)	bis 170 °C
Palmkernfett	bis 220 °C
Kokosfett	von 185 - 205 °C
Schweineschmalz	von 121 - 218 °C
Butterschmalz	bis 205 °C
Butter	bis 175 °C
Die meisten raffinierten Öle	> 200 °C
Kaltgepresstes Rapsöl	von 130 - 190 °C
Kaltgepresstes Olivenöl	von 130 - 175 °C
Sojaöl	bis 213 °C
Distelöl	bis 150 °C
Sonnenblumenöl (raffiniert)	von 210 - 225 °C
Sonnenblumenöl (unraffiniert)	bis 107 °C
Sesamöl (unraffiniert)	bis 177 °C

➤ **Empfehlung 8 - Induktion – Die neue Generation:**

Alle SKK-Profi-Guss-Produkte aus der *Serie 3, 6 und 7* sind induktionstauglich hergestellt worden (*ausgenommen ist die Serie 11*). Dazu hat SKK eine innovative Technologie entwickelt, um Aluminiumguss-Produkte zu magnetisieren. Im Produktionsprozess wird eine zusätzliche Schicht aus magnetischem High-Tech-Material auf die Außenfläche jedes Produktes aufgebracht, bevor die Versiegelung hergestellt wird. Dieses magnetische Material wird durch einen technisch sehr aufwendigen Prozess auf die Böden aufgebracht. Dadurch erreichen Induktionsprodukte von SKK eine deutlich bessere Effizienz als vergleichbare Produkte. Der perfekt ebene Boden ist zudem auch für alle weiteren Herdarten geeignet. Diese neue Induktionstechnologie wurde für eine neue Generation von handgegossenem Aluminium-Kochgeschirr entwickelt und folgt dem zukünftigen Trend von modernen Induktionskochfeldern.

VORTEILE DER INDUKTIONSTECHNIK

Induktionskochen bietet ein extrem schnelles Aufheizen, deutlich verbesserte Energieeffizienz, absolut gleichbleibende Hitze und gleichzeitig eine vergleichbare oder sogar bessere Hitzedosierung als Kochen mit Gas. Die Zeit, die benötigt wird, um einen Topf mit Wasser zum Kochen zu bringen, hängt von der Leistung des Induktionskochfeldes ab, ist aber in jedem Fall deutlich kürzer als bei Gas- oder Elektrokochfeldern. Gemäß der EGC Electric Glass Company sind »Energieeinsparungen von 40 – 70 % im Vergleich zu konventionellen Kochfeldern realistisch erreichbar.« Induktionskochfelder sind sicherer im Gebrauch, da keine offenen Flammen zur Anwendung kommen, und die Kochfelder nur maximal die Temperatur des Kochgeschirrs erreichen, weil nur diese erhitzt werden. Induktionskochfelder sind sehr flach und eben und lassen sich somit sehr leicht reinigen. Selbst verschüttete Nahrungsmittel können nicht mehr einbrennen, da die Kochfelder nicht heiß werden.