

Topfset San Marino

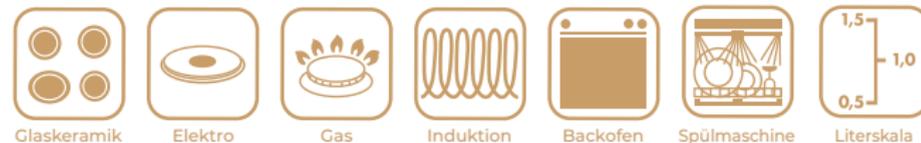
The logo for Fürstenhof, featuring a small gold crown above the word "Fürstenhof" written in a black, elegant cursive script.

KDM GmbH | Zielstattstr. 40
81379 München (Germany)
info@fuerstenhof-haushaltswaren.de

The logo for Fürstenhof, featuring a small gold crown above the word "Fürstenhof" written in a black, elegant cursive script.

Gratulation zum Kauf eines Qualitätskochgeschirrs der Marke Fürstenhof.

Edelstahl Kochgeschirre verbinden innovatives Design mit allen Vorteilen der besten Koch- und Brateigenschaften für die gesunde Küche. Durch die erstklassige Verarbeitung, die hohe Funktionalität und die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten vom gesunden Dünsten und Dämpfen bis zum kraftvollen Anbraten ist dieses Geschirr für energie- und zeitsparendes Kochen auf allen Herdarten bestens geeignet.



Produkteigenschaften Töpfe:

- Material:** Topfkörper Edelstahl
- Griffe:** Unverwüstliche, backofen- und spülmaschinenfeste Ganzmetallgriffe aus Edelstahl garantieren eine sichere und unkomplizierte Handhabung. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches.
- Deckel:** Glasdeckel zum Sichtkochen bis 150 °C (ohne Grillfunktion) für schonendes, wasserarmes Garen.
- Schüttrand:** Ausgestellter Topfrand für problemloses Ausgießen.
- Topfboden:** Extrastarker Kapselboden für ausgezeichnete Kocheigenschaften. Geeignet für alle herkömmlichen Herdarten. Auch für Induktion.

Tipps zur Pflege der Töpfe:

- Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Reinigen Sie zunächst Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel und kochen dieses 2-3 mal mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen.
- Zur Reinigung der Töpfe nach der Entnahme der Speisen etwas Wasser und Spülmittel in den Topf geben um ein Antrocknen der Speisereste zu verhindern. Die Töpfe lassen sich dann mühelos reinigen. Nach dem Spülen die Töpfe möglichst gleich abtrocknen um Fleckenbildung durch Wassertropfen zu verhindern.
- Die höchste Kochstufe nur zum Ankochen oder Anbraten verwenden, danach immer auf mittlere oder kleine Heizstufe zurückschalten.
- Salz immer nur in kochendes Wasser zugeben. Durch Zugabe von Salz in kaltes Wasser könnte am Topfboden eine extrem hohe Salzkonzentration entstehen und es könnte zur Fleckenbildung kommen.
- Beim Reinigen in der Spülmaschine kann sich Fremdstoff, verursacht durch andere Gegenstände auf dem Geschirr ablagern; diesen nach Entnahme aus der Spülmaschine sofort entfernen. Nach Beendigung des Spülganges das Geschirr möglichst bald aus der Maschine nehmen und abtrocknen. Kochgeschirr immer nur vollständig getrocknet aufbewahren, da sich sonst Flecken bilden können.

Achtung!

Töpfe nicht ohne Inhalt überhitzen. Flüssigkeit im Topf nicht vollständig verdampfen lassen. Hierdurch könnten Schäden am Kochgeschirr oder der Kochplatte entstehen. Sollte dies jedoch trotzdem passieren, den Topf nicht von der Kochstelle nehmen und mit kaltem Wasser abkühlen, sondern die Kochplatte ausschalten und den Topf darauf langsam abkühlen lassen. Sollte trotzdem eine Überhitzung stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften.

Hinweise:

Bedingt durch kalkhaltiges Wasser oder bestimmte Speisen können sich bläulich schimmernde Verfärbungen im Innern des Topfes bilden. Diese entfernen Sie sehr leicht in dem Sie den Topf mit Essig auskochen oder einen milden Spezialreiniger (Edelstahlreiniger, Edelstahlpflege) verwenden. Die Bildung von Kalkflecken ist kein Produktions- oder Materialfehler, sondern ausschließlich wasserabhängig und stellt somit keinen Reklamationsgrund dar.

Tipps für wasserarmes Schongaren:

Gargut z.B. Geflügel, Fisch und Gemüse wird tropfnaß oder mit nur sehr wenig Flüssigkeit in den Topf gegeben. Der Deckel bleibt während des Garvorganges möglichst geschlossen, oder wird nur kurz geöffnet, um ein Entweichen des sich bildenden Dampfes zu verhindern. Das im eigenen Saft dünstende Gargut behält dadurch weitgehend seine Vitamine und Mineralstoffe.

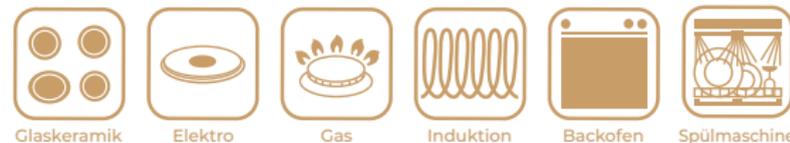
Allgemeine Hinweise:

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder festzuziehen.

Tipps für fettarmes Braten:

Topf mit wenig Fett auf hoher Heizstufe anheizen. Fett erhitzen. Ungewürztes Fleisch in den Topf geben. Hitze auf mittlere oder kleine Stufe zurückschalten. Fleisch kurz anbraten lassen, bis sich die Poren schließen, damit sich das Fleisch vom Topfboden löst, dann das Fleisch wenden. Je nach Hitzeentwicklung die Temperatur nach oben oder nach unten korrigieren.

Bitte beachten: Das Fleisch nicht zu früh vom Boden losreißen, da sonst Rückstände kleben bleiben und anbrennen können.

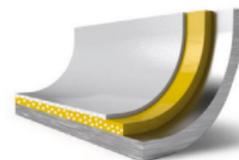


Produkteigenschaften Bratpfanne:

Material: Edelstahl Antihaftversiegelt mit exzellenter Abriebbeständigkeit und langlebiger Antihafteffekt. Die Versiegelung ermöglicht einfachste Reinigung.

Stiel: Unverwüstliche, backofen- und spülmaschinenfeste Ganzmetallgriffe aus Edelstahl garantieren eine sichere und unkomplizierte Handhabung. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches.

Boden: Extrastarker Kapselboden für ausgezeichnete Kocheigenschaften. Geeignet für alle herkömmlichen Herdarten. Auch für Induktion.



GREBLON® CK2

Fürstenhof

Tipps zur Pflege der Pfanne:

- Bitte kontrollieren Sie den Boden der Pfanne sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Reinigen Sie zunächst Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel und kochen dieses 2-3 mal mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen und die Innenfläche leicht einfetten.
- Grundsätzlich lässt sich die Pfanne möglichst bald nach Gebrauch spielend leicht mit Schwamm oder Spülbürste und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen. Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung.
- Das Reinigen der Pfanne in der Spülmaschine ist möglich, kann jedoch die Antihaft-Eigenschaft beeinträchtigen.

Geeignete Öle und Fette:

Bitte berücksichtigen Sie, dass ungeeignete Fette und Öle bei zu hohen Brattemperaturen schwarz verbrennen und dabei Teerharze in Ihrem Kochgeschirr hinterlassen, die nur schwer zu entfernen sind und die Antihaft-Eigenschaft negativ beeinträchtigen.

Butter und Margarine enthalten Wasser, Salz und Milcheiweiß, diese verbrennen schnell und sind somit nur gut zum Braten bei mittlerer Hitze bis 160°C, d.h. sehr gut zum Schwenken von Gemüse usw. geeignet. Öle, normale Fette, Butterschmalz und reines Butterfett (ohne Wasser und Zusatzstoffe) sind erhitzbar bis 220°C und eignen sich für alle Pfannengerichte, die sehr hohe Brattemperaturen erfordern. Gehärtete Pflanzenfette verbrennen erst ab 280°C und sind deshalb besonders gut geeignet zum scharfen Anbraten bis 250°C.

Allgemeiner Hinweis!

Ein Vorheizen bei antihaftbeschichteten Produkten ist nicht zu empfehlen. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C. Diese Temperaturen liegen weit über den Temperaturen der Empfehlung des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) und können zur Schädigung der Antihaftversiegelung führen.

Achtung!

Antihaftversiegelungen sind nach Empfehlung des BfR geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden (mögliche Beschädigung der Antihaftversiegelung). Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften.

Umgang mit heißem Öl/Fett:

- Die Produkte sind nicht zum Frittieren geeignet.
- Bitte achten Sie darauf, dass Öl/Fett nicht überhitzt werden (Brandgefahr).
- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt.
- Kein Wasser in heißes Fett/Öl geben und brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher.
- Achten Sie darauf, dass Kochgeschirre mit heißem Fett/Öl nicht bewegt oder transportiert werden dürfen.

Tipps für Induktionskochen:

- Um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden, beachten Sie bitte die Angaben des Geräteherstellers. Kochgeschirr niemals leer, mit höchster Stufe oder ohne Aufsicht erhitzen. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut Temperaturen bis zu 500°C.
- Wählen Sie die Kochzone immer entsprechend dem Durchmesser Ihres Topfes.
- Der Topfdurchmesser sollte gleich groß oder größer sein als der Durchmesser der Kochzone. Topf immer mittig ausgerichtet aufsetzen. Ansonsten könnte es sein, dass das Kochfeld nicht auf den Topfboden anspricht.
- Ein während des Gebrauchs auftretendes Summgeräusch ist technisch bedingt und stellt keinen Defekt am Kochgeschirr oder an der Kochstelle dar.

Tipps für energiesparendes Kochen:

Zur optimalen Energienutzung sollten Sie die Kochzone passend zum Durchmesser des Topfes wählen. Keinesfalls sollte diese jedoch größer als der Topfdurchmesser sein.

Kochgeschirrdurchmesser	Ø 16 cm	Ø 20 cm	Ø 24 cm
Induktion/eff. Durchmesser	Ø ~13,0 cm	Ø ~17 cm	Ø ~20,5 cm
Ind./eff. Bratpfanne 28 cm	Ø ~22,5 cm		

Entsorgungshinweise:

Tragen Sie mit zum Umweltschutz bei. Zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien und Altgeräte gibt es ein öffentliches Rücknahmesystem. Weitere Informationen zu Adressen und Öffnungszeiten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder der Verbraucherzentrale.

Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an unsere Serviceadresse, siehe Rückseite. Die Anleitung kann auch über unsere Homepage im Internet bezogen werden. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachlesen oder für mögliche Rückfragen/Reklamationen auf. Bei einer Weitergabe des Produktes ist die Anleitung mitzugeben.

Notizen:

Notizen:

Notizen: