



D

F

GB

I



Gebrauchs- und Pflegehinweise: Emailliertes Gusseisen

Use and care Instructions: Enamelled Cast Iron

Instructions d'utilisation et d'entretien : Fonte Émaillée

Istruzioni per l'uso e la cura: Ghisa Smaltata

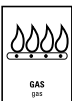
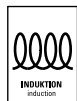


Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines KÜCHENPROFI Gusseisen-Kochgeschirrs.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben geben wir Ihnen nachfolgend wichtige Anwendungs- und Pflegehinweise.

Das Kochen mit Gusseisen-Geschirr hat eine lange Tradition und wird dennoch den Ansprüchen in der modernen Küche gerecht. Es bietet optimale Wärmeleit-Eigenschaften für ein gleichmäßiges Kochergebnis und ermöglicht energie- und fettarmes Kochen und Braten. Auch zum Servieren eignen sich die Gusseisen-Töpfe hervorragend, da das Material die beim Kochen entstandene Wärme speichert und so die Speisen warmhält.

Das KÜCHENPROFI Guss-Geschirr ist mit einem glatten Boden ausgestattet und ist dadurch perfekt für den Einsatz auf allen Herdarten geeignet, wie INDUKTION, GLASKERAMIK GAS, ELEKTRO, HALOGEN etc.



Das Kochgeschirr ist weiterhin für den Einsatz im Backofen geeignet.
Die Deckelknöpfe aus Kunststoff sind bis ca. 250°C wärmestabil.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien inklusive der Aufkleber. Reinigen Sie das Kochgeschirr mit heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel begeben. Mit klarem Wasser nachspülen und vollständig abtrocknen.

Ihr Kochgeschirr ist nun einsatzbereit.

Anwendung

Wählen Sie eine Kochzone auf dem Herd, die dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht. Bei Gasherden muss die Flamme so eingestellt werden, dass diese nicht über die Seitenwände hinausbrennt.

Stellen Sie den Topf oder die Pfanne vorsichtig auf den Herd. Das gilt insbesondere für Herde mit Glaskeramikoberflächen. Um Kratzer auf diesen Oberflächen zu vermeiden, verschieben Sie das Kochgeschirr nicht, sondern heben es an und stellen es an die gewünschte Stelle.

Verreiben Sie vor dem Erhitzen die Innenseite mit etwas neutralem Speiseöl im Topf oder in der Pfanne bis zum Rand mit Küchenkrepp.

Erhitzen Sie das Kochgeschirr, insbesondere auf Induktionskochfeldern, nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Vermeiden Sie zu schnelles Erhitzen.

TIPP: Das emaillierte Gusseisen besitzt hervorragende Wärmespeichereigenschaften. Zum Anbraten ist daher eine mittlere Temperaturstufe ausreichend. Anschließend können die Speisen auf kleiner Flamme energiesparend zu Ende gegart werden, so dass der Geschmack und die empfindlichen Vitamine erhalten bleiben.

Aufgrund der robusten Emailleschicht können alle handelsüblichen Kochlöffel und Wender eingesetzt werden.

Vorsicht: Die Griffe und Deckelknöpfe können heiß werden. Benutzen Sie entsprechende Handschuhe oder Topflappen.



Reinigung und Pflege

Kochgeschirr aus Gusseisen sollte keinen Temperaturschocks ausgesetzt werden. Lassen Sie Töpfe und Pfannen vor der Reinigung langsam abkühlen. Die Reinigung kann mit warmem Wasser erfolgen. Die Emaillierung des Gussgeschirrs ist so robust, dass es auch auf herkömmliche Art mit einem Haushaltsschwamm gereinigt werden kann.

Zum Lösen von angesetzten Rückständen geben Sie heißes Wasser in das Kochgeschirr und lassen es einweichen. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie 1 Esslöffel Salz mit etwas Wasser kurz aufkochen. Danach kann das Kochgeschirr mühelos gereinigt werden.

Bei der Verwendung von Spülmittel oder bei der Reinigung in der Spülmaschine verlieren die Geschirre die Patina. Wir empfehlen aus diesem Grund die Reinigung von Hand mit heißem Wasser.

Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr aus Gusseisen vollständig trocken ist, bevor Sie es wegräumen.

Pflegen Sie gelegentlich den Rand Ihres Kochgeschirrs um Flugrost zu vermeiden.

Im Laufe der Zeit entwickelt sich eine Patina, die dafür sorgt, dass man weniger Fett einsetzen muss und die Reinigung erleichtert wird. Durch diese Patina entsteht ein natürlicher Antihafteffekt und ein besonderes Aroma.

Garantie

Das KÜCHENPROFI Gussgeschirr wird unter strengen Qualitätskontrollen und einer sorgfältigen Endprüfung hergestellt. Daher übernimmt KÜCHENPROFI für das Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen eine Garantie von 30 Jahren auf die einwandfreie Verarbeitung und Materialbeschaffenheit.

Im Garantiefall übergeben Sie bitte das komplette Kochgeschirr zusammen mit dem Kaufbeleg im Original an Ihren Händler.

D

Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Kochgeschirr durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes in der ursprünglichen Farbe nicht garantieren.

Die Garantiezeit beginnt mit dem Datum des Kaufes und endet nach 30 Jahren.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

Weitergehende Ansprüche für Schäden und Verluste sind ausgeschlossen.

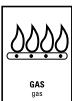
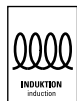


Nous vous félicitons pour l'achat de votre plat en fonte KÜCHENPROFI.

Nous voulons vous donner ci-après quelques importants conseils d'utilisation et d'entretien pour que vous puissiez profiter longtemps de votre produit.

La cuisine dans des plats en fonte a une longue tradition, elle répond néanmoins aussi aux exigences de la cuisine contemporaine. En effet, elle apporte des propriétés de conductivité thermique optimales permettant une cuisson homogène avec peu de graisse et une faible consommation d'énergie. Les plats en fonte sont également parfaits pour servir, car la fonte emmagasine la chaleur dégagée durant la cuisson et garde ainsi les mets au chaud.

Le plat en fonte KÜCHENPROFI est doté d'un fond lisse, ce qui permet son emploi sur tous les types de cuisinières, à INDUCTION, au GAZ, ELECTRIQUE, VITRO-CERAMIQUE, HALOGENE etc.



Le plat en fonte peut également être employé au four.
Les poignées du couvercle en plastique supportent la chaleur jusqu'à 250°C.

Avant la première utilisation

Retirer tout le matériel d'emballage, y compris les autocollants. Laver le plat en fonte à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Rincer à l'eau claire et essuyer pour sécher complètement.

Votre plat en fonte est maintenant prêt à être utilisé.

Application

Choisir sur la cuisinière une zone de cuisson dont la forme et la taille correspondent au plat. Sur une cuisinière au gaz, la flamme doit être réglée de manière à ne jamais dépasser sur les côtés du plat.

Poser doucement le plat en fonte sur la cuisinière. Ceci vaut particulièrement pour les tables de cuisson en vitrocéramique. Pour ne pas rayer ces surfaces délicates, éviter de pousser le plat sur la surface, le soulever pour le poser délicatement à l'endroit voulu.

F

Avant de chauffer, frotter le fond du plat avec un papier absorbant imbibé d'huile alimentaire.

Sur les tables de cuisson à induction notamment, chauffer le plat en fonte à la température voulue en procédant par étapes. Une chauffe trop rapide, ou même une surchauffe risque d'endommager durablement le produit.

CONSEIL : La fonte émaillée possède de remarquables propriétés d'accumulation de chaleur. Par conséquent, une température moyenne est suffisante pour faire revenir les mets, dont la cuisson peut ensuite se poursuivre à petite flamme en économisant l'énergie tout en préservant le goût et les vitamines.

En raison de la robustesse de la couche émaillée, toutes les cuillères et spatules de cuisine en usage dans le commerce peuvent être employées.

Attention: Les poignées des plats et couvercles peuvent devenir très chaudes. Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques.



Nettoyage et entretien

Les plats en fonte ne doivent pas être exposés à des chocs thermiques. Laisser refroidir lentement les plats en fonte avant de les nettoyer. Ils peuvent être lavés à l'eau chaude. La couche émaillée du plat en fonte est si robuste qu'elle peut aussi être nettoyée de manière traditionnelle avec une éponge.

Pour détacher les dépôts au fond, verser de l'eau chaude dans le plat et laisser tremper. En cas de dépôts récalcitrants, on peut aussi ajouter dans l'eau 1 cuillère de levure en poudre et faire bouillir jusqu'au premier bouillon. Le plat en fonte pourra ensuite être nettoyé facilement.

Si du produit vaisselle est employé, ou si le plat en fonte est lavé dans le lave-vaisselle, il perdra sa patine. C'est pourquoi nous recommandons de le laver à la main à l'eau chaude.

Vérifier que le plat en fonte est parfaitement sec avant de le ranger.

Une patine se formera au fil du temps, grâce à laquelle il sera possible d'utiliser encore moins de graisse et qui facilitera en outre le nettoyage. En effet, cette patine apporte un effet naturel antiadhésif et diffuse un arôme particulier.

Garantie

Le plat en fonte KÜCHENPROFI a été fabriqué avec des contrôles de qualité stricts et a été soumis à un contrôle final scrupuleux. C'est pourquoi KÜCHENPROFI accorde à ses plats en fonte émaillée une garantie de 30 ans sur l'absence de vices et la qualité du matériel.

Pour le recours à la garantie, remettre le plat complet avec le justificatif d'achat d'origine à votre revendeur.

Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le plat défectueux par un produit équivalent. En raison des changements de notre gamme, nous ne saurions garantir la disponibilité du même produit dans sa couleur d'origine.

La durée de garantie commence à la date de l'achat et expire après 30 ans.

Sont exclus de la garantie les dommages résultant d'un emploi impropre, du non respect des conseils d'entretien, de nettoyage et d'utilisation de même que les dommages mécaniques.

Toute autre prétention en cas de dommages ou de pertes est exclue.

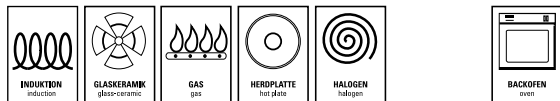


Congratulations on your purchase of cast iron KÜCHENPROFI cookware.

In order to ensure that you will enjoy your product for many years to come, we have provided the following instructions for use and care.

Cooking with cast iron cookware has a long tradition, yet still meets the demands of the modern kitchen. It offers optimal heat conducting properties for consistent cooking results and enables energy-efficient, low-fat cooking and frying. Cast iron pots are also extremely well suited for serving, because the material retains the heat from cooking and keeps your dishes warm.

The KÜCHENPROFI cast iron cookware has a smooth bottom and is perfectly suited for use on all stove types, such as INDUKTION, GAS, ELECTRIC, GLASS CERAMIC, HALOGEN, etc.



In addition, the cookware is suitable for use in the oven.
The plastic lid knobs are heat resistant up to 250°C.

Prior to the first use

Please remove all packaging material, including the sticker. Clean the cookware with hot water and some washing-up liquid. Rinse with clear water and dry off completely.

Your cookware is now ready for use.

Use

Choose a cooking zone on the stove which matches the bottom diameter of the cookware. With gas stoves the flame must be adjusted so that it never burns out over the side walls.

Be careful when placing the pot or pan on the stove. This applies in particular to stoves with glass ceramic surfaces. In order to avoid scratching these surfaces, do not slide the cookware. Instead, pick it up and carefully place it in the desired position.

Before heating the cookware, rub some cooking oil on the entire inside of the pot or pan with a paper towel.

Only heat up the cookware incrementally to the desired temperature, particularly on induction hobs. Rapid heating and overheating can permanently damage the product.

TIP: The enamelled cast iron has outstanding heat retention properties. Therefore, a middle temperature level is sufficient for sautéing. Then your dishes can be cooked to finish over a low flame in order to save energy and retain the flavour and sensitive vitamins.

All common cooking utensils can be used, thanks to the durable enamel coating.

Caution: The handles and lid knobs can become hot. Use suitable oven mitts or pot holders.



Cleaning and care

Cast iron cookware should not be subjected to temperature shocks. Allow pots and pans to cool down slowly before cleaning. Cleaning can take place with warm water. The enamel of the cast iron cook ware is durable enough that it can also be cleaned with a common household sponge.

To remove adhered residue, add hot water to the cookware and let it soak in to soften the residue. With stubborn residue, you can cook one tablespoon of baking powder with some water. Then the cookware can be cleaned effortlessly.

With the use of washing-up liquid or cleaning in a dishwasher, the cookware loses its patina. For this reason, we recommend cleaning by hand with hot water.

Make sure that the cast iron cookware is completely dry before you put it away.

Over the course of time, a patina develops, which assures that less shortening will be required and cleaning will become easier. A natural anti-adhesive effect and a special aroma arise with this patina.

Warranty

The KÜCHENPROFI cast iron cookware is manufactured under strict quality controls and a thorough final inspection. Therefore, KÜCHENPROFI assumes a warranty of 30 years for enamelled cast iron cook ware for the fault-free workmanship and quality.

In the event of a warranty claim, please return the complete cookware together with the original sales receipt to your retailer.

The defective goods will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective cookware with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product in the original colour.

GB

The warranty period begins with the date of purchase and ends after 30 years.

Excluded from the warranty are damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

Further claims for damages and loss are excluded.

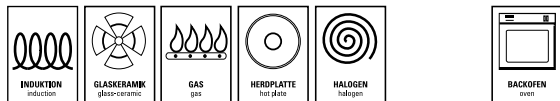


Complimenti per aver acquistato una pentola in ghisa KÜCHENPROFI!

Affinché possa trarre la massima soddisfazione dal suo prodotto più a lungo possibile qui di seguito le forniamo alcune avvertenze importanti per l'uso e la cura.

La cottura in pentole in ghisa ha una lunga tradizione e inoltre soddisfa i requisiti della cucina moderna. Tali pentole presentano infatti proprietà di conduttività termica ottimali per risultati di cottura uniformi e consentono di cuocere e arrostitire usando quantità di energia minime e pochissimi grassi. Le pentole in ghisa sono inoltre perfettamente adatte per servire, in quanto il materiale accumula il calore generato durante la cottura tenendo così in caldo i cibi.

Le pentole in ghisa KÜCHENPROFI sono dotate di fondo piatto e risultano quindi perfette per l'impiego su tutti i tipi di fornelli, come quelli a INDUZIONE, a GAS, ELETTRICI, in VETROCERAMICA; ALOGENI ecc.



Le pentole sono inoltre adatte per l'uso in forno.
I pomelli dei coperchi in plastica sono termostabili fino a 250°C.

Prima del primo utilizzo

Rimuovere tutti i materiali da imballo, incluso l'adesivo. Lavare la pentola con acqua calda cui sia stato aggiunto un po' di detersivo. Sciacquarla con acqua pulita e asciugarla completamente.

La pentola è ora pronta per essere usata.

Uso

Scegliere una piastra del fornello di dimensioni corrispondenti al diametro del fondo della pentola. Per i fornelli a gas la fiamma deve essere regolata in modo che non fuoriesca mai dalle pareti laterali della pentola.

Appoggiare la pentola o la padella sul fornello con cautela, in particolare nel caso di fornelli con superfici in vetroceramica. Per evitare di graffiare tali superfici non spostare la pentola trascinandola, bensì sollevarla e quindi riappoggiarla cautamente nel punto desiderato.

Prima di scaldare la pentola o la padella strofinarla fino al bordo con carta da cucina imbevuta con un po' d'olio alimentare di sapore neutro.

Riscaldare la pentola alla temperatura desiderata, in particolare sulle piastre di cottura a induzione, soltanto gradualmente. Un riscaldamento troppo rapido o eccessivo può causare danni permanenti al prodotto.

SUGGERIMENTO: La ghisa smaltata presenta proprietà di conduttività termica ottimali. Pertanto per rosolare è sufficiente un livello di temperatura medio. La cottura dei cibi può quindi essere portata a termine a fiamma bassa, risparmiando così energia e preservando sia i sapori che le vitamine delicate.

Grazie al robusto strato di smalto si possono usare tutti i normali cucchiaini e le normali spatole da cucina.

Attenzione: I manici e i pomelli dei coperchi possono diventare caldi. Usare guanti o presine idonee.



Pulizia e cura

Le pentole in ghisa non devono essere esposte a shock termici. Prima della pulizia far raffreddare lentamente pentole e padelle. Il lavaggio può essere eseguito con acqua calda. La smaltatura della ghisa è talmente robusta che la pentola può essere lavata anche in maniera tradizionale con una spugna da cucina.

Per staccare i residui incrostati mettere nella pentola dell'acqua molto calda e lasciare in ammollo. Se sono presenti residui di cibi ostinati è possibile portare a ebollizione un cucchiaino di lievito in polvere sciolto in un po' d'acqua. Dopo di che la pentola potrà essere pulita senza fatica.

L'uso di detersivi o il lavaggio in lavastoviglie fa sì che pentole perdano la loro patina. Per tale motivo raccomandiamo il lavaggio a mano con acqua calda.

Accertarsi che le pentole in ghisa siano perfettamente asciutte prima di riporle.

Nel corso del tempo sulla pentola si forma una patina che permette di usare meno grassi e ne agevola la pulizia. Grazie a tale patina si determina un effetto antiaderente naturale e si sviluppa un aroma particolare.



Garanzia

Le pentole in ghisa KÜCHENPROFI sono prodotte effettuando rigorosi controlli qualità e un'accuratissima prova finale. KÜCHENPROFI fornisce per le sue pentole in ghisa smaltata una garanzia di 30 anni sui difetti di lavorazione e dei materiali.

Nel caso si renda necessario un intervento in garanzia inviare la pentola completa al rivenditore unitamente al giustificativo dell'acquisto in originale.

La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare la pentola difettosa con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo garantire la disponibilità dello stesso prodotto nel colore originale.

La garanzia inizia a decorrere dalla data d'acquisto e termina dopo 30 anni.

Sono esclusi dalla garanzia i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché i danni meccanici.

Sono escluse ulteriori rivendicazioni per danni e perdite.







Im Garantiefall übergeben Sie bitte das komplette Kochgeschirr zusammen mit dem Kaufbeleg im Original an Ihren Händler.

Pour le recours à la garantie, remettre le plat complet avec le justificatif d'achat d'origine à votre revendeur.

In the event of a warranty claim, please return the complete cookware together with the original sales receipt to your retailer.

Nel caso si renda necessario un intervento in garanzia inviare la pentola completa al rivenditore unitamente al giustificativo dell'acquisto in originale.

D

F

GB

I

Händlerstempel · cachet du revendeur · dealer's stamp · timbro del rivenditore

Kaufdatum · date d'achat · date of purchase · data di acquisto



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29 • 42699 Solingen • Germany
www.kuechenprofi.de
Tel.: +49 (0) 212/6582-0 • Fax: +49 (0) 212/6582-10