

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Granit-Stein-Kochgeschirrs. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie das Granit-Stein-Kochgeschirr optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

- Granit-Stein-Topf oder –Pfanne
- Glasdeckel (außer NC-2218)
- Silikonüberzieher für die Griffe
- Bedienungsanleitung

**Produktvarianten**

- NC-2214 Granit-Stein-Kochtopf, Ø 26 cm, Höhe 12,5 cm
- NC-2215 Granit-Stein-Kochtopf, Ø 24 cm, Höhe 11,5 cm
- NC-2216 Granit-Stein-Schmorpfanne, Ø 28 cm, Höhe 7,5 cm
- NC-2217 Granit-Stein-Bratpfanne, Ø 26 cm, Höhe 5 cm, mit abnehmbarem Griff
- NC-2218 Granit-Stein-Grillpfanne, 24 x 24 cm, Höhe 3,8 cm, mit abnehmbarem Griff

**Funktionen**

- Aus einem Block gemeißelt, 100 % natürliches Material.
- Slowcooking: Gerichte werden langsam und schonend erwärmt, Nährstoffe bleiben erhalten
- Natürliche Antihafteffekt
- Hitzebeständig bis 250°C
- Wärmespeicherung: Speisen bleiben im Kochgeschirr noch lange warm

**Vor dem ersten Gebrauch**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Aufkleber.
- Spülen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alles sorgfältig ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mit etwas Speiseöl bei geringer Hitze auf den Herd und imprägnieren Sie den Granit für 30-45 Minuten mit dem Öl. Das heiße Öl dringt langsam in den Granit ein. Dieser Vorgang muss nicht wiederholt werden.

**Gebrauchshinweise**



**HINWEIS:**  
 Ziehen Sie die Silikonüberzieher erst über die Griffe, wenn Sie das Kochgeschirr vom Herd nehmen möchten.

- Sie können das Granit-Stein-Kochgeschirr auf allen Hitzequellen verwenden: Gas, elektrischen Kochplatten, auf Keramik- und Induktionskochfeldern und in allen Backöfen, unabhängig davon, ob diese mit Gas, Öl, Kohle oder Holz beheizt werden.



**ACHTUNG!**  
 Die Griffe bestehen aus Gusseisen und werden sehr heiß. Die Töpfe und Pfannen sind sehr schwer, verwenden Sie die mitgelieferten Silikonüberzieher oder geeignete Topflappen und fassen Sie die Töpfe immer an beiden Griffen an.

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr vollständig trocken ist, bevor Sie es auf den Herd stellen.



**ACHTUNG!**  
 Es kann einige Minuten dauern, bis sich der Granit gleichmäßig erhitzt hat. Verwenden Sie dennoch eine niedrige oder mittlere Herdstufe.  
 Sie können das Kochgeschirr vor dem Kochen im Ofen vorheizen, um diesen Vorgang abzukürzen.

- Benetzen Sie das Kochgeschirr mit etwas Öl, bevor Sie es verwenden, besonders wenn Sie fettarme Speisen darin zubereiten möchten (z.B. Putenfleisch).
- Verwenden Sie keine Kochwerkzeuge aus Metall, da diese das Kochgeschirr beschädigen können. Benutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Kunststoff-, Gummi- und Holzutensilien.
- Klopfen Sie nicht mit Metallgegenständen auf den Rand des Kochgeschirrs, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Schneiden Sie keine Speisen mit dem Messer oder anderen scharfen Gegenständen direkt im Kochgeschirr.
- Heben Sie das Kochgeschirr auf Herden mit Glasoberfläche immer vorsichtig an und stellen Sie es auch vorsichtig ab, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.
- Schieben Sie das Kochgeschirr niemals über die Glasoberfläche, da dies das Kochfeld beschädigen könnte.
- Um eine maximale Heizeffizienz zu erreichen, sollte die Größe der Kochgeschirrunterseite immer ungefähr dem Durchmesser der Heizfläche entsprechen.
- Falls Sie das Kochgeschirr im Ofen benutzen, achten Sie darauf, dass die Temperatur max. 250°C beträgt.



**ACHTUNG!**  
 Wenn Sie NC-2217 oder NC-2218 im Ofen benutzen wollen, nehmen Sie vorher den Griff ab, da dieser nicht hitzebeständig ist.

- Im Lauf der Zeit nimmt der Granit einen dunkleren Ton an. Das ist normal und beeinträchtigt die Funktion nicht.



## Reinigungshinweise



### **ACHTUNG!**

**Halten Sie das heiße Kochgeschirr nicht direkt unter kaltes Wasser, denn dadurch kann der Granit beschädigt werden. Die Temperatur des Kochgeschirrs muss unter 50°C liegen. Lassen Sie es etwa 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es mit Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Trocknen Sie das Kochgeschirr sorgfältig ab.**

- Das Kochgeschirr ist nicht spülmaschinengeeignet. Die Deckel können Sie in der Spülmaschine reinigen.



### **HINWEIS:**

*Bei schwierig zu entfernenden Essenresten z.B. eingebranntem Fett, können Sie das Kochgeschirr in warmen Wasser einweichen und fügen Sie Backpulver oder Essig hinzu. Lassen Sie das Kochgeschirr für 6 bis 8 Stunden einweichen und reinigen Sie es dann mit einem Schwamm für Edelstahl-Töpfe.*

## Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Fassen Sie das heiße Kochgeschirr nur mit geeigneten Topflappen oder Handschuhen an.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen.
- Bei heißen Kochgeschirren besteht Verbrennungsgefahr.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**[www.tornwald-schmiede.de](http://www.tornwald-schmiede.de)**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

