

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Kochgeschirrs. Die hochwertige Premium-Keramik-Beschichtung sorgt dafür, dass nichts mehr haften bleibt und die Reinigung spielend einfach wird. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und beachten Sie die darin aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie lange Freude an Ihrem neuen Kochgeschirr haben.

Lieferumfang

- Kochgeschirr
- Bedienungsanleitung

Eigenschaften

- Hochwertiger Aluminium-Körper
- Greblon®-Premium-Keramik-Beschichtung
- Griff aus Edelstahl
- Temperaturbeständig bis 400°

Geeignet für folgende Umgebungen:



Produktserie

- **NC-3509-675:** Pfanne aus Aluminium mit Premium-Keramik-Beschichtung, 20 cm
- **NC-3510-675:** Pfanne aus Aluminium mit Premium-Keramik-Beschichtung, 24 cm
- **NC-3511-675:** Pfanne aus Aluminium mit Premium-Keramik-Beschichtung, 28 cm
- **NC-3512-675:** Stielpfanne aus Aluminium mit Premium-Keramik-Beschichtung, 16 cm
- **NC-3513-675:** Topf aus Aluminium mit Premium-Keramik-Beschichtung, 20 cm
- **NC-3514-675:** Topf aus Aluminium mit Premium-Keramik-Beschichtung, 24 cm
- **NC-3515-675:** Pfanne aus Aluminium mit hohem Rand und Premium-Keramik-Beschichtung, 24 cm
- **NC-3516-675:** Pfanne aus Aluminium mit hohem Rand und Premium-Keramik-Beschichtung, 28 cm

Vor dem ersten Gebrauch:

Spülen Sie das Kochgeschirr in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie es sorgfältig ab. Benetzen Sie mit einem Tuch oder Lappen die Antihafbeschichtung mit ein wenig Speiseöl. Wiederholen Sie dies von Zeit zu Zeit, um die hochwertige Beschichtung in bestmöglicher Qualität zu erhalten.

Verwendung

Das Kochgeschirr kann beim Braten mit und ohne zusätzliches Fett benutzt werden, mit Fett entsteht ein knusprigeres Bratergebnis. Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer weiter kochen und lassen Sie es nicht länger auf einer heißen Herdplatte als nötig. Metallisches Kochwerkzeug kann Kratzer verursachen. Um eine lange Lebensdauer des Kochgeschirrs und der hochwertigen Beschichtung zu gewährleisten, nutzen Sie Kunststoff-, Gummi- oder Holzutensilien. Schneiden Sie in dem Kochgeschirr keine Speisen mit Messern.



ACHTUNG

Die Stielpfanne (NC-3512) ist nicht zur Verwendung auf Induktions-Kochfeldern geeignet.

Pflege und Reinigungshinweise

Lassen Sie das Geschirr nach dem Gebrauch gut abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Wenn Sie Ihr Kochgeschirr mit der Geschirrspülmaschine reinigen, verschlechtern sich die Antihafteigenschaften der Keramik-Beschichtung nach vielen Spülläufen. Um die hohe Qualität des Kochgeschirrs optimal zu erhalten, sollten Sie es daher lediglich mit einem weichen Tuch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel spülen.

Verwenden Sie beim Spülen keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sondern Tücher, Spülbürsten oder weiche Schwämme. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Reiniger, die Chlorbleichmittel enthalten. Achten Sie darauf, die Antihafbeschichtung nicht zu verkratzen. Trocken Sie das Kochgeschirr anschließend mit einem Handtuch.

Dünne Nahrungsmittelschichten, die nicht entfernt wurden, können beim Erhitzen eine Verfärbung der Oberfläche bewirken. Wenn dies geschehen sollte, erhitzen Sie einfach etwas weißen Essig in dem Kochgeschirr (atmen Sie dabei die Essigdämpfe nicht ein) und reinigen Sie es anschließend wie gewohnt. Danach benetzen Sie die Beschichtung wieder mit Öl.

Geringfügige Oberflächenverletzungen und Verfärbungen sind normal und beeinflussen die Leistungsfähigkeit der Beschichtung nicht.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Sie erhalten bei Kauf dieses Produktes zwei Jahre Gewährleistung auf Defekt bei sachgemäßem Gebrauch.
- Bitte verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in seiner Umgebung.
- Lesen Sie alle Sicherheitshinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt benutzen!
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine Kinder in der Nähe des Herdes aufhalten, wenn Sie kochen.
- Um Verletzungen zu vermeiden, hantieren Sie stets vorsichtig mit heißen Töpfen oder Pfannen.
- Lassen Sie das Kochgeschirr bei Gebrauch niemals unbeaufsichtigt.
- Sorgen Sie dafür, dass sich niemals Handgriffe über erhitzten Kochplatten befinden.
- Vermeiden Sie, dass Handgriffe die Herdfläche überragen.
- Die Handgriffe Ihres Kochgeschirrs sind so konstruiert, dass die Hitzeübertragung minimiert wird. Dennoch können Deckel und Handgriffe bei längerem Kochen heiß werden. Heben Sie Kochdeckel oder das Kochgeschirr daher stets vorsichtig an. Berühren Sie die Handgriffe vorher leicht, um sicher zu gehen, dass sie nicht zu heiß geworden sind. Benutzen Sie gegebenenfalls Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Tauchen Sie das heiße Kochgeschirr nicht in kaltes Wasser!
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Chère cliente, Cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de cet article. Le revêtement en céramique Premium veille à ce que rien de reste collé et que le nettoyage devienne un jeu d'enfant.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Batterie de cuisine
- Mode d'emploi

Caractéristiques

- Corps en aluminium haute qualité
- Revêtement céramique Premium Greblon®
- Poignée en acier
- Supporte des températures jusqu'à 400 °C

Conçu pour les utilisations suivantes :



Gamme de produits

- **NC-3509-675 :**
Poêle en aluminium, avec revêtement en céramique Premium, 20 cm
- **NC-3510-675 :**
Poêle en aluminium, avec revêtement en céramique Premium, 24 cm
- **NC-3511-675 :**
Poêle en aluminium, avec revêtement en céramique Premium, 28 cm
- **NC-3512-675 :**
Casserole en aluminium, avec revêtement en céramique Premium, 16 cm
- **NC-3513-675 :**
Casserole en aluminium, avec revêtement en céramique Premium, 20 cm
- **NC-3514-675 :**
Casserole en aluminium, avec revêtement en céramique Premium, 24 cm
- **NC-3515-675 :**
Casserole haute en aluminium, avec revêtement en céramique Premium, 24 cm
- **NC-3516-675 :**
Sauteuse en aluminium, avec revêtement en céramique Premium, 28 cm

Avant la première utilisation :

Nettoyez les ustensiles de cuisine à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle, puis séchez-les bien. Humectez le revêtement anti-adhérent à l'aide d'un chiffon et un peu d'huile alimentaire.

Recommencez de temps en temps afin de conserver au mieux la qualité du revêtement.

Utilisation

Vous pouvez utiliser ce matériel de cuisson avec ou sans ajout de graisse, celle-ci permettant d'obtenir une cuisson plus croustillante. Ne laissez pas cuire le matériel de cuisson à vide, et ne la laissez pas plus longtemps que nécessaire sur une plaque de cuisson chaude.

Un ustensile de cuisine en métal peut causer des rayures. Pour garantir une longue durée de vie de la batterie de cuisine et du revêtement, veuillez utiliser des ustensiles en bois, plastique ou caoutchouc.

Ne coupez aucun aliment au couteau dans le matériel de cuisson.



ATTENTION

Cette casserole (NC-3512) n'est pas compatible avec les plaques de cuisson à induction.

Consignes de nettoyage et entretien

Laissez bien refroidir le matériel de cuisson avant de le nettoyer.

Si vous lavez votre batterie de cuisine dans le lave-vaisselle, vous risquez d'abîmer les propriétés anti-adhérentes du revêtement en céramique.

Pour conserver de façon optimale la qualité du matériel de cuisson, vous devez le laver uniquement avec un chiffon doux, à l'eau chaude, et avec un peu de liquide vaisselle.

Pour le lavage, n'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge grattoir, mais plutôt un chiffon, une brosse à vaisselle ou une éponge douce. N'utilisez jamais de nettoyant pour four, de produit à récurer ou produits d'entretien contenant des agents blanchissants au chlore. Veillez à ne pas rayer le revêtement anti-adhérent.

Nettoyez ensuite le matériel de cuisson avec un chiffon.

Les fines couches d'aliments qui n'auront pas été nettoyées peuvent, lorsqu'elles chauffent, causer une coloration de la surface. Si cela devait se produire, faites simplement chauffer du vinaigre blanc dans le matériel de cuisson (veillez à ne pas inhaler les vapeurs de vinaigre), puis nettoyez-le normalement. Aspergez ensuite de nouveau le revêtement avec un peu d'huile.

Les petites colorations et dégradations de la surface sont normales et n'ont aucune conséquence sur les performances du revêtement.

Consignes importantes de sécurité

- Concernant les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur.
- Utilisez le produit uniquement comme indiqué dans ce mode d'emploi. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité AVANT d'installer et d'utiliser le produit !
- Veillez à ce qu'aucun enfant ne se trouve à proximité de la cuisinière lorsque vous cuisinez.
- Pour éviter les blessures, manipulez toujours prudemment les casseroles et poêles chaudes.
- Ne laissez jamais le matériel de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation.
- Veillez à ce que les poignées ne se trouvent JAMAIS au-dessus de plaques de cuisson chaudes.
- Évitez de laisser les poignées dépasser de la cuisinière.
- Les poignées de cette batterie de cuisine sont fabriqués de telle sorte qu'ils minimisent le transfert de la chaleur. Cependant, le couvercle et la poignée peuvent chauffer, en particulier lors des cuissons longues. De ce fait, soyez toujours prudent lorsque vous soulevez le couvercle ou la casserole elle-même. Touchez très légèrement la poignée avant de la saisir pour vous assurer qu'elle n'est pas devenue trop chaude. Le cas échéant, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Ne plongez jamais le matériel de cuisson brûlant dans de l'eau froide !



ATTENTION

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation. Sous réserve de modification et d'erreur !