

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Kochgeschirrs. Hochwertig verarbeitet mit Sandwichböden, leicht zu reinigen und auch für Induktionsherde geeignet – an diesem Kupfergeschirr werden Sie lange Ihre Freude haben!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Kochgeschirr optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Kupfer-Kochgeschirr
- Bedienungsanleitung







Eigenschaften

- Hochwertiger Kupferkörper mit sehr hoher Wärmeleitfähigkeit
- 18/8-Edelstahl-Innenbeschichtung
- Griff aus Edelstahl

Produktvarianten

NX-6011	Kupfer-Stieltopf mit Deckel, 16 cm
NX-6012	Kupfer-Stieltopf mit Deckel, 24 cm
NX-6013	Kupfer-Kochtopf mit Deckel, 20 cm
NX-6014	Kupfer-Kochtopf mit Deckel, 24 cm
NX-6015	Kupfer-Bratpfanne, 26 cm

Geeignet für folgende Umgebungen:

	Gasherde
	Elektroherde
	Glas-Keramik-Kochfeld
	Induktions-Kochfeld
	Halogen-Kochfeld
	Backofen

Vor dem ersten Gebrauch

Spülen Sie das Kochgeschirr in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie es sorgfältig ab. Es ist nicht spülmaschinengeeignet.

Verwendung

Das Kupfer-Kochgeschirr hat eine sehr hohe Wärmeleitfähigkeit, die sich sehr schnell gleichmäßig über den ganzen Topf verteilt und nicht nur am Boden. Sie sind besonders fürs Anbraten und Braten von Fleisch und Fisch geeignet. Da sie Backofenfest sind, können Sie ein Stück Fleisch kurz anbraten und im Ofen fertigbaren.

Säurehaltige Lebensmittel sollten Sie allerdings nicht im Kupfergeschirr garen.



HINWEIS:

Vermeiden Sie übermäßige Hitze. Die Überhitzung kann zu gelben, braunen oder blauen Punkten auf dem Kupfer führen sowie zu irreparablen Schäden am Kochgeschirr. Lassen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf einer heißen Herdplatte stehen. Achten Sie darauf, dass kein Inhalt des Kochgeschirrs vollständig verdampft.

Wenn Sie Salz zum Garen verwenden, erhitzen Sie die Speisen bevor Sie das Salz zugeben und rühren Sie um, bis das Salz sich aufgelöst hat. Ansonsten können sich weiße Flecken bilden, die die Qualität und Funktion nicht beeinträchtigen.



HINWEIS:

Wenn Sie Meersalz verwenden, sollte dies zuvor in Flüssigkeit aufgelöst werden, bevor Sie es direkt in dem Kupfer-Kochgeschirr verwenden.

Um eine lange Lebensdauer des Kochgeschirrs zu gewährleisten, nutzen Sie Kunststoff-, Gummi- oder Holzutensilien zum Umrühren. Schneiden Sie in dem Kochgeschirr keine Speisen mit Messern.



**HINWEIS:**

Metallisches Kochwerkzeug kann Kratzer verursachen.

**HINWEIS:**

Der Edelstahlüberzug im Inneren kann sich verfärben. Diese Verfärbungen sind **nicht** gesundheitsschädlich und können mit Edelstahlpflegemitteln leicht entfernt werden. Verwenden Sie keine Stahlschwämme für die Reinigung

Pflege und Reinigungshinweise

Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch gut abkühlen, bevor Sie es reinigen. Um die hohe Qualität des Kochgeschirrs optimal zu erhalten, sollten Sie es lediglich mit einem weichen Tuch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Verwenden Sie beim Spülen keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sondern Tücher, Spülbürsten oder weiche Schwämme. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Reiniger, die Chlorbleichmittel enthalten. Trocknen Sie das Kochgeschirr anschließend mit einem Handtuch.

**HINWEIS:**

Es wird ausdrücklich empfohlen, das Kochgeschirr nicht in der Spülmaschine zu reinigen. Verwenden Sie für die Topf-Außenwände Kupferpflegemittel.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes 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.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nie ohne Inhalt.
- Verstauen Sie das Produkt nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser! Wir empfehlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen entnehmen möchten.
- Lassen Sie das Produkt bei Gebrauch niemals unbeaufsichtigt.
- Sorgen Sie dafür, dass sich niemals Handgriffe über erhitzten Herdplatten befinden. Die Handgriffe des Produkts sind so konstruiert, dass die Hitzeübertragung minimiert wird. Dennoch können Deckel und Griffe bei längerem Kochen heiß werden. Heben Sie Deckel oder Kochgeschirr deshalb 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.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cet article. Fabrication de qualité avec fond multicouche, nettoyage facile et utilisation possible sur les plaques à induction – ces casseroles, poêles et cocottes en cuivre vous accompagneront longtemps dans la réalisation de plat savoureux !

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 en cuivre
- Mode d'emploi







Caractéristiques

- Corps en cuivre à très haute conductivité thermique
- Revêtement intérieur acier inoxydable 18/8
- Poignée en acier inoxydable

Variantes du produit

NX6011	Casserole en cuivre avec couvercle, 16 cm
NX6012	Casserole en cuivre avec couvercle, 24 cm
NX6013	Cocotte en cuivre avec couvercle, 20 cm
NX6014	Cocotte en cuivre avec couvercle, 24 cm
NX6015	Poêle en cuivre, 26 cm

Compatible avec les types de feu suivants :

	Cuisinière à gaz
	Cuisinière électrique
	Vitrocéramique
	Plaque à induction
	Plaque de cuisson halogène
	Four

Avant la première utilisation

Nettoyez le matériel de cuisson avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis séchez-le soigneusement. Il ne supporte pas le lave-vaisselle.

Utilisation

Le matériel de cuisson en cuivre a une très haute conductivité thermique, qui se diffuse très rapidement et de manière uniforme sur tout l'ustensile, et pas seulement sur le fond. Il est tout particulièrement adapté pour saisir et faire cuire viandes et poissons. Les éléments de cette batterie de cuisine résistent au four traditionnel ; vous pouvez donc commencer par saisir rapidement la viande avant de terminer la cuisson au four.

Les aliments acides ne doivent pas être cuits dans le matériel de cuisson en cuivre.

Si vous souhaitez utiliser du sel pendant la cuisson, faites d'abord chauffer les aliments avant d'y ajouter le sel, puis remuez bien, jusqu'à ce que le sel soit complètement dissout. Dans le cas contraire, des taches blanches peuvent se former. Celles-ci n'altèrent toutefois ni la qualité ni les propriétés du matériel de cuisson.



NOTE :

Si vous utilisez du sel de mer, celui-ci doit être dissout dans un liquide avant d'être versé dans le matériel de cuisson en cuivre.

Pour garantir une longue durée de vie de la batterie de cuisine, veuillez utiliser des ustensiles en bois, plastique ou caoutchouc. Ne coupez aucun aliment au couteau dans le matériel de cuisson.

Évitez de faire chauffer trop fortement l'ustensile de cuisson. Une surchauffe peut faire apparaître des points jaunes, bruns ou bleus sur le cuivre, et endommager de manière irréversible l'ustensile de cuisson. Ne laissez jamais un ustensile de cuisine vide sur une plaque de cuisson chaude. Veillez à ce que le contenu de l'ustensile de cuisson ne s'évapore pas totalement.



**NOTE :**

Un ustensile de cuisine en métal peut causer des rayures.

**NOTE :**

*La couche en acier inoxydable située à l'intérieur peut se colorer. Cette coloration n'est **PAS** dangereuse pour la santé, et peut être retirée à l'aide de produits nettoyants pour acier inoxydable. N'utilisez pas d'éponge métallique (laine d'acier) pour le nettoyage.*

Consignes de nettoyage et entretien

Après utilisation, laissez bien refroidir le matériel de cuisson avant de le nettoyer. Pour conserver de façon optimale la qualité du matériel de cuisson, lavez-le uniquement avec un chiffon doux, de l'eau chaude et 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 de produit d'entretien contenant des agents blanchissants au chlore. Nettoyez ensuite le matériel de cuisson avec un chiffon.

**NOTE :**

Il est expressément recommandé de ne pas laver le matériel de cuisson au lave-vaisselle. Pour l'extérieur du matériel de cuisson, utilisez un produit d'entretien pour le cuivre.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement. Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- Ne faites jamais chauffer le matériel de cuisson à vide.
- Laissez le produit complètement refroidir avant de le ranger.
- ATTENTION ! Risque de brûlure par la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation ! Il est recommandé d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer les aliments.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant l'utilisation.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ce que les poignées ne se trouvent jamais au-dessus de plaques de cuisson chaudes.
- Les poignées de ce produit sont fabriquées de telle sorte qu'elles 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 le récipient lui-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.

- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

