

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:

	Gasherd
	Elektroherd
	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

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

www.tornwald-schmiede.de

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



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cet article. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Ustensile 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 feux suivants :

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

Avant la première utilisation

Rincez l'ustensile de cuisine à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle, puis séchez-le soigneusement. Il n'est pas compatible lave-vaisselle.

Utilisation

L'ustensile de cuisine en cuivre a une très grande conductivité thermique, qui se répartit très rapidement et uniformément sur toute la casserole et pas seulement au fond.

Il est particulièrement adapté pour saisir et rôtir la viande et le poisson. Comme il peut aller au four, vous pouvez saisir rapidement un morceau de viande et terminer la cuisson au four.

Les aliments acides ne doivent toutefois pas être cuits dans l'ustensile en cuivre.


NOTE :

Évitez la chaleur excessive. La surchauffe peut entraîner l'apparition de points jaunes, bruns ou bleus sur le cuivre ainsi que des dommages irréparables à l'ustensile de cuisine. Ne laissez jamais un ustensile de cuisine vide sur une plaque de cuisson chaude. Veillez à ce qu'aucun contenu de l'ustensile de cuisine ne s'évapore complètement.

Si vous utilisez du sel pour la cuisson, faites chauffer les aliments avant d'ajouter le sel et remuez jusqu'à ce que le sel soit dissous. Dans le cas contraire, des taches blanches peuvent se former, ce qui n'affecte en rien la qualité et le fonctionnement.


NOTE :

Si vous utilisez du sel marin, il faut le dissoudre dans un liquide avant de l'utiliser directement dans l'ustensile de cuisine en cuivre.



Pour garantir une longue durée de vie de l'ustensile de cuisine, veuillez utiliser des ustensiles en bois, plastique ou caoutchouc. Ne coupez aucun aliment au couteau dans l'ustensile de cuisine.


NOTE :

Les ustensiles de cuisine métalliques peuvent provoquer des rayures.


NOTE :

Le revêtement en acier inoxydable à l'intérieur peut se décolorer. Ces décolorations ne sont **pas** dangereuses pour la santé et peuvent être facilement éliminées avec des produits d'entretien pour acier inoxydable. N'utilisez pas d'éponge en acier pour le nettoyage.

Consignes de nettoyage et d'entretien

Après utilisation, laissez bien refroidir l'ustensile de cuisine avant de le nettoyer. Pour préserver au mieux la qualité de l'ustensile de cuisine, il suffit de le nettoyer à l'aide d'un chiffon doux dans de l'eau chaude additionnée d'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 nettoyeur pour four, de produit à récurer ou de produit d'entretien contenant des agents blanchissants au chlore. Séchez ensuite l'ustensile de cuisine à l'aide d'un chiffon.


NOTE :

Il est expressément recommandé de ne pas laver l'ustensile de cuisine au lave-vaisselle. Utilisez des produits d'entretien à base de cuivre pour les parois extérieures de la casserole.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit.
- 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, peut l'endommager.
- Ne chauffez jamais l'ustensile de cuisine sans contenu.
- Ne rangez le produit que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant l'utilisation.
- Tenir hors de la portée des enfants.

- ATTENTION ! Des brûlures peuvent être causées par la chaleur, la vapeur brûlante, ou l'eau de condensation ! Il est recommandé d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer les aliments.
- Veillez à ce que les poignées ne se trouvent jamais au-dessus de plaques de cuisson chauffées. La poignée du produit est conçue de manière à minimiser la transmission de chaleur. Cependant, le couvercle et la poignée peuvent chauffer, en particulier lors des cuissons longues. Soulevez donc toujours le couvercle ou l'ustensile de cuisine avec précaution. 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 !



**ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE
+ NOTICES**

