

KÜCHENPROFI

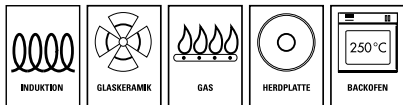


SCHMORTOPF / EMAILLIERTES GUSSEISEN

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Vielen Dank für den Kauf eines KÜCHENPROFI-Produktes aus emailliertem Gusseisen. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, beachten Sie nachfolgende wichtige Anwendungs- und Pflegehinweise. Kochgeschirr aus Gusseisen hat eine lange Tradition und wird auch den Ansprüchen in der modernen Küche gerecht. Das Material bietet eine optimale Wärmespeicherefähigkeit für ein gleichmäßiges Kochergebnis und ermöglicht energie- und fettarmes Kochen und Braten. Auch zum Servieren eignet sich das Kochgeschirr hervorragend, da das Material die beim Kochen entstandene Wärme speichert und so die Speisen warmhält.

Das Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen von KÜCHENPROFI ist für alle Herdarten geeignet: Elektro- und Gasherde, Glaskeramik- und Induktionskochfelder.



Darüber hinaus lassen sich die Produkte auch im Backofen oder auf dem Grill einsetzen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie zunächst das Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Reinigen Sie das Kochgeschirr mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie es danach einfach mit kaltem Wasser ab und trocknen es vollständig ab.
- Ihr Kochgeschirr ist nun einsatzbereit

Hinweise zur Anwendung

- Stellen Sie das Kochgeschirr nur vorsichtig auf dem Herd ab und verschieben Sie es nicht. Somit vermeiden Sie Kratzer sowie mögliche Beschädigungen am Produkt oder am Kochfeld.
- Wählen Sie eine Kochzone auf dem Herd, welche dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht. Bei Gasherden dürfen die Flammen nicht über die Seitenwände hinaus brennen.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur – verwenden Sie insbesondere bei Induktionskochfeldern nur 2/3 der angegebenen maximalen Leistung. Zu schnelles Erhitzen führt nicht nur zu schlechteren Kochergebnissen, sondern auch zu Verfärbungen und möglichen Schäden der Produktoberfläche. Beachten Sie hierzu auch immer die Gebrauchshinweise ihres Herdes, Backofens, Grills, etc.
- Nehmen Sie leeres Kochgeschirr unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter. Anderenfalls können Schäden durch Überhitzung am Produkt und/oder an der Kochfeld-Oberfläche nicht ausgeschlossen werden.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich das Kochgeschirr nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Ist die benötigte Temperatur erreicht, können Sie die Wärmezufuhr reduzieren. Hierdurch sparen Sie Energie und die Lebensmittel werden schonend gegart.
- Dank der robusten Emaille-Schicht können handelsübliche Küchenhelfer eingesetzt werden. Wir empfehlen jedoch, Gegenstände mit scharfen Kanten zu vermeiden und die Kochutensilien nicht am Topf- oder Pfannenrand abzuklopfen.

Vorsicht: Im Gebrauch können das Kochgeschirr sowie die Griffe heiß werden. Benutzen Sie daher immer einen Topflappen, Topfhandschuhe o.ä. und stellen Sie das noch heiße Kochgeschirr immer auf eine geschützte Oberfläche.

Tipp: Dank der hervorragenden Wärmespeichereigenschaften erzielen Sie die besten Kochergebnisse bei niedriger und mittlerer Temperaturstufe. So bleiben der Geschmack sowie die hitzeempfindlichen Vitamine erhalten und Sie sparen viel Energie beim Kochen.

Reinigung und Pflege

- Im Laufe der Zeit bildet sich innen am Boden eine Patina (bräunliche Schicht), welche die Brateigenschaften verbessert und leichteres Ablösen der Speisen ermöglicht. Diese natürliche Schicht sollte nicht entfernt werden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Reinigen immer erst abkühlen. Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser und beseitigen Sie leichte Essensreste mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit Naturborsten. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Um angesetzte Rückstände zu lösen, weichen Sie diese mit heißem Wasser ein. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie 1 Esslöffel Salz mit etwas Wasser kurz aufkochen. Danach kann das Kochgeschirr mühelos gereinigt werden.
- Kochgeschirre aus emailliertem Gusseisen können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Dadurch wird jedoch die Patina entfernt und die Kocheigenschaften können beeinträchtigt werden. Die Bildung der Patina beginnt dann von neuem. Daher empfehlen wir die Reinigung von Hand.
- Reiben Sie gelegentlich die Ränder des Topfes mit Speiseöl ein, um Rost zu vermeiden.
- Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen ist extrem robust und strapazierfähig. Dennoch können Sturz oder Stoß auf harte Oberflächen sowie durch unsachgemäßen Gebrauch Schäden entstehen, welche durch die Garantie nicht abgedeckt sind.

Garantie

Das Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen von KÜCHENPROFI 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. Geben Sie im Garantiefall das komplette Kochgeschirr zusammen mit dem Kaufbeleg im Original Ihrem Händler. 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.

Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



KÜCHENPROFI



BBQ



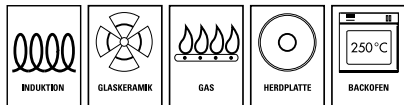
STEWING POT / ENAMELLED CAST IRON

INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND CARE



Thank you for purchasing an enamelled cast iron KÜCHENPROFI product. In order to ensure that you will enjoy your product for many years to come, please observe the following instructions for use and care. Cast iron cookware has a long tradition and still meets the demands of the modern kitchen. The material offers an optimal heat storage capacity for consistent cooking results and enables energy-efficient, low-fat cooking and frying. Cast iron cookware is also extremely well suited for serving, because the material retains the heat from cooking and keeps your dishes warm.

The KÜCHENPROFI enamelled cast iron cookware is suitable for all types of hobs: electric and gas hobs, glass ceramic and induction cooktops.



The products can also be placed in the oven or on the grill.

Prior to the first use

- Remove the packaging material and all stickers first. Clean the cookware with hot water and some dish detergent. Then rinse with cold water and dry off completely.
- Your cookware is now ready for use.

Instructions for use

- Place your cookware on the hob carefully and do not slide it. This will prevent scratching and potential damage to the product or the cooktop.
- Choose a cooking zone on the stove which matches the bottom diameter of the cookware. With gas hobs, the flames must not burn beyond the side walls.
- Only heat up the cookware incrementally to the desired temperature – particularly with induction cooktops use only 2/3 of the maximum power. Heating up the cookware too quickly can produce poor cooking results and cause discolouration and possible damage to the product surface. Always follow the instructions for use of your stove, oven, grill, etc.
- Remove empty cookware from the hob immediately if it is switched on or still hot. Otherwise, damages due to overheating at the product and/or at the hob surface cannot be ruled out.
- To ensure that the cookware does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- If the required temperature is reached, you can reduce the heat. This will save energy and the food is cooked gently.
- Thanks to the robust enamel layer, you can use conventional kitchen utensils. However, we recommend avoiding objects with sharp edges and refraining from knocking the utensils off on the edge of the pot or pan.

Caution: The cookware and handles can become hot during use. Therefore, always use a pot holder, oven mitt or similar tool and always place the still hot cookware on a protective surface.

Tip: Thanks to the outstanding heat storage capacity, you achieve the best cooking results at low and medium temperatures. This retains the flavour and heat-sensitive vitamins and a large amount of energy is saved while cooking.



Cleaning and care

- Over time, a patina (brownish layer) forms on the bottom on the inside, which improves frying properties and facilitates separation of the food from the cookware. This natural layer should not be removed.
- Always allow the cookware to cool down before cleaning. Clean the product with warm water only and remove any residue with a soft sponge or dishwashing brush with natural bristles. Do not use any abrasive cleaning agents.
- To remove adhered residues, add hot water to the cookware and let it soak in to soften the residues. With stubborn residues, you can cook 1 tablespoon of salt with some water. Then the cookware can be cleaned effortlessly.
- The enamelled cast iron cookware can also be cleaned in the dishwasher. However, this removes the patina and may affect the long-term cooking properties. The formation of the patina then begins anew. Therefore, we recommend cleaning by hand.
- Occasionally rub the rim of the cookware with cooking oil to prevent from rust.
- Enamelled cast iron cookware is extremely durable and sturdy. However, damage can occur due to dropping or impact on hard surfaces and due to improper use, which is not covered by the warranty.

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.

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.

Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

We do not take any responsibility for translation errors. Only the German text remains binding.



KÜCHENPROFI



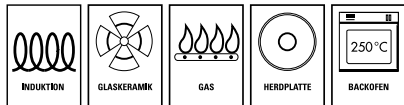
BBQ  **COCOTTE / FONTE ÉMAILLÉE**

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir choisi un produit KÜCHENPROFI en fonte émaillée. Respectez des conseils d'utilisation et d'entretien importants ci-après afin de profiter de votre produit le plus longtemps possible. Bien que la tradition des plats de cuisson en fonte soit longue, ils répondent également aux exigences de la cuisine moderne. Ce matériau est doté d'une capacité d'accumulation thermique optimale permettant une cuisson homogène avec peu de graisse et une faible consommation d'énergie.

Les récipients de cuisson en fonte sont également parfaits pour servir, car le matériau emmagasine la chaleur dégagée durant la cuisson et garde ainsi les mets au chaud.

Les récipients de cuisson en fonte émaillée de KÜCHENPROFI conviennent pour tous les types de cuisinières : plaques électriques, cuisinières à gaz, plans de cuisson vitrocéramiques et à induction.



En outre, les produits peuvent également être utilisés dans un four traditionnel ou sur un grill.

Avant la première utilisation

- Commencer par retirer le matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez le récipient de cuisson à l'eau chaude et avec du produit vaisselle. Rincez-le ensuite à l'eau claire et essuyez-le complètement.
- Votre récipient de cuisson est maintenant prêt à être utilisé.

Conseils d'utilisation

- Posez simplement le récipient de cuisson délicatement sur la cuisinière et ne le faites pas glisser. Vous éviterez ainsi des rayures, ainsi que d'éventuelles détériorations du produit ou du plan de cuisson.
- Choisissez une zone de cuisson correspondante au diamètre du fond du récipient de cuisson sur la cuisinière. Dans le cas de cuisinières à gaz, les flammes ne doivent jamais dépasser les parois latérales.
- Ne faites chauffer le récipient de cuisson que progressivement à la température souhaitée, particulièrement sur des plans de cuisson à induction n'utilisez que de 2/3 de la puissance maximale. Une montée en température trop rapide génère non seulement de mauvais résultats de cuisson, mais occasionne également des décolorations et d'éventuels dommages à la surface du plat. Respectez toujours les consignes d'utilisation de votre cuisinière, four, gril, etc.
- Retirez immédiatement les récipients de cuisson vides de la cuisinière allumée ou chaude. Dans le cas contraire, des dommages dus à une surchauffe du produit et/ou de la surface de la table de cuisson ne peuvent pas être exclus.
- En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que le récipient ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- Si la température requise est atteinte, vous pouvez réduire la puissance de la plaque. Vous économiserez ainsi de l'énergie et les aliments seront cuits en douceur.
- La couche d'émail robuste permet l'utilisation des ustensiles de cuisine courants. Nous recommandons toutefois d'éviter les objets dotés d'arêtes vives et de ne pas tapoter les ustensiles contre le bord de la casserole ou de la poêle.

Attention : Le récipient de cuisson ainsi que les poignées peuvent devenir très chauds durant leur utilisation. Par conséquent, utilisez toujours une manique, des gants de cuisine, etc. et posez toujours le récipient de cuisson encore chaud sur une surface protégée.

Conseil : Grâce aux excellentes propriétés d'accumulation thermique, vous obtiendrez les meilleurs résultats de cuisson à basse ou à moyenne température.

Ainsi, le goût et les vitamines sensibles à la chaleur sont préservés et vous économisez énormément d'énergie à la cuisson.

Nettoyage et entretien

- Au fil du temps, une patine se forme au fond, à l'intérieur du récipient de cuisson (couche brunâtre) ; elle améliore les caractéristiques de cuisson et permet un détachement plus facile des aliments. Cette couche naturelle ne doit pas être retirée.
- Laissez toujours le récipient de cuisson refroidir avant de le nettoyer. Rincez le produit à l'eau chaude et éliminez les résidus de nourriture légers à l'aide d'une éponge souple ou d'une brosse à vaisselle en poils naturels. N'utilisez pas de détergents agressifs.
- Pour détacher des dépôts au fond, versez de l'eau chaude dans le récipient de cuisson et laissez-le tremper. En cas de résidus alimentaires tenaces, vous pouvez faire bouillir rapidement un peu d'eau avec 1 cuillère à soupe de sel. Le récipient de cuisson peut ensuite être nettoyé facilement.
- Les récipients de cuisson en fonte peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle. Cela élimine toutefois la patine et peut altérer les caractéristiques de cuisson. La formation de la patine recommence alors. Nous recommandons donc le nettoyage à la main.
- Enduisez occasionnellement le bord du récipient de cuisson avec de l'huile comestible pour éviter la rouille.
- Le récipient de cuisson en fonte émaillée est robuste et résistant. Toutefois une chute ou un choc sur des surfaces dures, ainsi qu'une utilisation incorrecte peuvent provoquer des dommages qui ne sont pas couverts par la garantie.

Garantie

Les récipients de cuisson en fonte de KÜCHENPROFI ont été fabriqués sous des contrôles de qualité stricts et ont été soumis à un contrôle final scrupuleux. C'est pourquoi KÜCHENPROFI accorde à ses récipients de cuisson 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 récipient de cuisson 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 récipient de cuisson 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 résultants 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.

Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



KÜCHENPROFI



BBQ



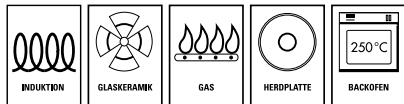
CASSERUOLA / GHISA SMALTATA

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Grazie per aver acquistato un prodotto KÜCHENPROFI in ghisa smaltata. Per poter trarre il massimo vantaggio dall'uso del vostro prodotto vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze per l'uso e la cura. I recipienti di cottura in ghisa hanno una lunga tradizione e inoltre soddisfano i requisiti della cucina moderna. Il materiale offre infatti una capacità di accumulo termico ottimale per risultati di cottura uniformi e consente di cuocere e arrostitire usando quantità di energia minime e pochissimi grassi.

I recipienti di cottura sono inoltre perfettamente adatti anche per servire, in quanto il materiale accumula il calore generato durante la cottura tenendo così in caldo i cibi.

I recipienti di cottura in ghisa smaltata KÜCHENPROFI sono adatti per tutti i tipi di piani di cottura: elettrici, a gas, vetroceramica e a induzione.



Inoltre, i prodotti possono essere usati anche per la cottura al forno o su grill.

Prima del primo utilizzo

- Innanzitutto, si raccomanda di rimuovere il materiale da imballo e tutti gli adesivi. Lavare il recipiente di cottura con acqua calda e detersivo. Quindi sciacquare con acqua fredda e asciugare perfettamente.
- Il recipiente di cottura ora è pronto per essere usato.

Avvertenze sull'uso

- Appoggiare il recipiente di cottura sul piano di cottura con cautela e successivamente non spostarlo. In questo modo si evitano graffi e possibili danni al prodotto o al piano di cottura.
- Scegliere una piastra del piano di cottura di dimensioni corrispondenti al diametro del fondo del recipiente. Per i fornelli a gas non lasciare che le fiamme brucino oltre alle pareti laterali.
- Riscaldare il recipiente di cottura alla temperatura desiderata solo gradualmente – in particolare per i piani di cottura a induzione utilizzare solo 2/3 della potenza massima. Riscaldamenti troppo rapidi non solo danno cattivi risultati di cottura, ma causano anche alterazioni cromatiche e possibili danni alla superficie del prodotto. Seguire sempre le istruzioni per l'uso della vostra cucina, del forno, del grill, ecc.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo i recipienti di cottura vuoti. In caso contrario, non si possono escludere danni dovuti al surriscaldamento del prodotto e/o della superficie del piano di cottura.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta in modo che il recipiente di cottura non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Una volta raggiunta la temperatura richiesta è possibile ridurre l'apporto di calore. In questo modo si risparmia energia e gli alimenti si cuociono in maniera delicata.
- Grazie al robusto strato di smalto è possibile usare i comuni attrezzi da cucina. Tuttavia, consigliamo di evitare oggetti con spigoli taglienti e di non sbattere gli utensili contro il bordo di pentole e padelle.

Attenzione: Durante l'uso i recipienti di cottura e i manici diventano molto caldi. Pertanto, usare sempre presine, guanti da forno o simili e appoggiare sempre il recipiente di cottura ancora caldo su una superficie protetta.

Consiglio: Grazie alle eccellenti proprietà di conduttività termica i risultati di cottura migliori si ottengono sempre a temperature medio-basse. In questo modo si preservano i sapori e le vitamine sensibili al calore e si risparmia molta energia durante la cottura.

Pulizia e cura

- Col tempo all'interno e sul fondo del recipiente di cottura si forma una patina (strato marrone) che migliora le proprietà di cottura e consente un distacco dei cibi più agevole. Tale strato naturale non deve essere rimosso.
- Prima di procedere al lavaggio lasciar raffreddare completamente il recipiente di cottura. Lavare il prodotto con acqua calda ed eliminare i residui di cibo minori con una spugna morbida o una spazzola con setole naturali. Non usare detergenti abrasivi.
- Per staccare i residui incrostanti versare nel recipiente di cottura dell'acqua molto calda e lasciare in ammollo. Se sono presenti residui ostinati è possibile portare a ebollizione un cucchiaino di sale sciolto in un po' d'acqua. Dopo di che il recipiente potrà essere pulito senza fatica.
- I recipienti di cottura in ghisa smaltata possono essere lavati anche in lavastoviglie. Tuttavia, ciò rimuove la patina e può compromettere le proprietà di cottura. La formazione della patina ricomincia quindi da capo. Pertanto, consigliamo il lavaggio a mano.
- Strofinare occasionalmente il bordo del recipiente di cottura con olio commestibile per evitare la ruggine.
- I recipienti di cottura in ghisa smaltata sono molto robusti e strapazzabili. Cadute o urti su superfici dure e usi inappropriati possono però causare danni che non sono coperti dalla garanzia.

Garanzia

I recipienti di cottura in ghisa smaltata KÜCHENPROFI effettuano rigorosi controlli qualità e un'accuratissima prova finale. KÜCHENPROFI fornisce per i suoi recipienti di cottura 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 il recipiente di cottura completo 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 il recipiente di cottura difettoso 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.

Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



KÜCHENPROFI



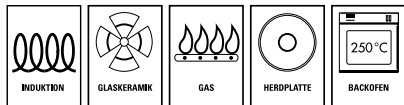
CACEROLA / HIERRO FUNDIDO ESMALTADO

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN Y CUIDADOS



Gracias por comprar un producto KÜCHENPROFI de hierro fundido esmaltado. Para poder disfrutar de este producto durante mucho tiempo, observe las importantes instrucciones de uso y cuidado que le mostramos a continuación. La batería de cocina de hierro fundido tiene una larga tradición y cumple al mismo tiempo los requisitos de las cocinas modernas. Este material presenta una óptima capacidad de acumulación de calor, con lo que proporciona resultados de cocción uniformes y permite cocer y asar con poca energía y grasa. La batería de cocina también es perfecta para servir, pues el material acumula el calor que se genera durante la cocción y, de este modo, mantiene la comida caliente.

La batería de cocina de hierro fundido esmaltado de KÜCHENPROFI es apta para todo tipo de cocinas: placas eléctricas, de gas, de vitrocerámica y de inducción.



Además, los productos también se pueden utilizar en el horno o en la barbacoa.

Antes del primer uso

- En primer lugar, retire el material de embalaje y todas las pegatinas. Lave el recipiente de cocción con agua caliente y detergente. Enjuáguelo a continuación con agua fría y séquelo completamente.
- La batería de cocina estará lista para su uso.

Indicaciones de utilización

- Deposite siempre la batería de cocina sobre la placa con cuidado, no lo desplace. De este modo, evitará arañazos y posibles daños en el producto o en la placa de cocina.
- Elija una placa de cocina con un diámetro similar al de la pieza de la batería de cocina que vaya a utilizar. Si su cocina es de gas, la llama no debe sobresalir de las paredes laterales.
- Caliente la batería de cocina a la temperatura deseada de forma gradual, especialmente, si tiene una cocina de inducción utilice solo $\frac{2}{3}$ de la potencia máxima. Un calentamiento demasiado rápido no solo estropea el resultado de la cocción, sino que también decolora la superficie del producto y puede dañarla. Siga siempre las instrucciones de uso de su cocina, horno, parrilla, etc.
- Retire de inmediato la batería de cocina vacía de la estufa encendida o caliente. De lo contrario, no se pueden descartar daños debidos a un sobrecalentamiento del producto y/o de la superficie de la placa de cocción.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la batería de cocina no se sobrecaliente no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.
- Una vez que se ha alcanzado la temperatura requerida, puede reducir la temperatura. De este modo, ahorrará energía y los alimentos se cocinarán cuidadosamente.
- Gracias a la robusta capa de esmalte se pueden utilizar utensilios de cocina convencionales. No obstante, recomendamos no utilizar objetos afilados y no golpear los utensilios de cocina contra el borde de las ollas o sartenes.

Cuidado: La batería de cocina y los mangos se pueden calentar durante el uso. Por este motivo, es necesario utilizar siempre un agarrador de horno, un guante de cocina o similar, y colocar siempre las piezas del recipiente de cocción que estén calientes sobre una superficie protegida.

Consejo: Gracias a las excelentes propiedades de acumulación de calor, obtendrá los mejores resultados de cocina utilizando un nivel de temperatura medio-bajo. Esto permite conservar el sabor y las vitaminas sensibles al calor, además de ahorrar mucha energía al cocinar.



Limpieza y cuidados

- Con el paso del tiempo, en el fondo de las piezas se va formando una pátina (capa marrón) que mejora la cocción y hace que los alimentos se desprendan con más facilidad. Esta capa natural no se debe eliminar.
- Espere siempre a que la batería de cocina se enfríe antes de limpiarlo. Lave el producto con agua caliente y elimine los restos de comida con una esponja suave o un cepillo de fregar con cerdas naturales. No utilice detergentes abrasivos.
- Para desprender restos adheridos, vierta agua caliente en la batería de cocina y espere a que se ablanden. Para los restos de comida difíciles de quitar, puede hervir brevemente un poco de agua con 1 cucharada de sal. A continuación, la batería de cocina podrá limpiarse sin problemas.
- Las ollas y sartenes de hierro fundido esmaltado también son aptas para el lavavajillas. Sin embargo, este eliminaría la pátina y podría afectar a las propiedades de cocción. La pátina vuelve a formarse de nuevo. Por esta razón, recomendamos lavar las piezas a mano.
- Frote el borde de la olla ocasionalmente con aceite de cocina para evitar la oxidación.
- La batería de cocina de hierro fundido esmaltado es extremadamente robusta y resistente. Sin embargo, la caída del producto, los golpes contra superficies duras o un uso inadecuado pueden producir daños que no cubra la garantía

Garantía

La batería de cocina de hierro fundido esmaltado de KÜCHENPROFI se fabrica bajo estrictos controles de calidad y una comprobación final exhaustiva. Por este motivo, KÜCHENPROFI concede una garantía de 30 años en el acabado perfecto y la calidad del material para la batería de cocina de hierro fundido esmaltado. Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor entregando la batería de cocina completa junto con el comprobante de compra original. Los productos defectuosos serán reparados o reemplazados según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar la batería de cocina defectuosa por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto en el color original. El período de garantía comienza con la fecha de compra y finaliza después de 30 años. Están excluidas de la garantía los daños causados por un uso inadecuado, la inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como los daños mecánicos. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños y pérdidas.

Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



KÜCHENPROFI



BBQ



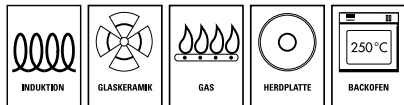
SUDDERPAN / GEËMAILLEERD GIETIJZER

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

Hartelijk dank voor de aankoop van een KÜCHENPROFI product van geëmailleerd gietijzer. Neem de onderstaand belangrijke gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen in acht om lang plezier aan het product te beleven. Pannen van gietijzer hebben een lange traditie en voldoen ook aan de eisen van een moderne keuken. Het materiaal biedt een optimaal warmte-opslagvermogen voor een gelijkmatig kookresultaat en maakt energie- en vetarm koken en braden mogelijk.

Ook voor het serveren zijn de pannen zeer geschikt, omdat het materiaal de tijdens het koken ontstane warmte opslaat en zo de gerechten warm houdt.

De geëmailleerde gietijzeren pannen van KÜCHENPROFI zijn geschikt voor alle warmtebronnen: elektrisch, gas, keramisch en inductie.



Bovendien kunnen de producten ook in de oven of op de barbecue worden gebruikt.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder eerst het verpakkingsmateriaal en alle stickers. Reinig de pannen met heet water en afwasmiddel. Daarna met koud water naspoelen en volledig afdrogen.
- Uw pannen zijn nu klaar voor gebruik.

Gebruiksaanwijzingen

- Zet de pan altijd voorzichtig op het fornuis en schuif niet met de pan. Zo voorkomt u krassen en ook mogelijke beschadigingen aan het product of aan het kookveld.
- Kies een kookzone op het fornuis die overeenkomt met de bodemdiameter van de pan. Bij een gaspit mogen de vlammen niet langs de zijwanden uitkomen.
- Verhit de pan enkel stapsgewijs naar de gewenste temperatuur – voornamelijk bij inductiekookplaten gebruik alleen 2/3 van het opgegeven maximale vermogen. Te snel verhitten, leidt niet alleen tot slechtere kookresultaten, maar ook tot verkleuringen en mogelijke schade aan het productoppervlak. Volg altijd de gebruiksaanwijzing van uw fornuis, oven, grill, enz.
- Haal lege pannen direct van het ingeschakelde of hete fornuis. Anders kan schade aan het product en/of het kookoppervlak door oververhitting niet worden uitgesloten.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pannen niet oververhit raken of onopgemerkt droogkoken.
- Als de benodigde temperatuur is bereikt, kunt u de warmtetoever reduceren. Hierdoor bespaart u energie en worden de levensmiddelen behoedzaam gegaard.
- Dankzij de robuuste laag email kan normaal kookgerei worden gebruikt. Wij adviseren echter om voorwerpen met scherpe randen te vermijden en het kookgerei niet op de rand van de pan af te kloppen.

Voorzichtig: Tijdens het gebruik kunnen de pan en de grepen heet worden. Gebruik daarom altijd een pannenlap, ovenwant of iets dergelijks en zet de nog hete pan altijd op een beschermd oppervlak.

Tip: Door de uitstekende warmte-opslageigenschappen behaalt u de beste kookresultaten bij lage en gemiddelde temperatuur. Zo blijven de smaak en de hittegevoelige vitamines behouden en bespaart u veel energie tijdens het koken.



Reiniging en onderhoud

- In de loop van de tijd vormt zich binnen op de bodem een patina (bruin laagje) die de braadeigenschappen verbetert en ervoor zorgt dat de gerechten makkelijker loskomen. Deze natuurlijke laag dient niet te worden verwijderd.
- Laat de pan vóór het reinigen altijd eerst afkoelen. Spoel het product met warm water af en verwijder lichte etensresten met een zachte spons of een afwasborstel met zuiver varkenshaar. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Om vastgekoekte restanten te verwijderen, doet u heet water in de pan en laat u dit inweken. Bij hardnekkige etensresten kunt u 1 eetlepel zout met een beetje water kort aan de kook brengen. Daarna kan de pan moeiteloos worden gereinigd.
- De pannen van geëmailleerd gietijzer kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd. Dit verwijdert echter het patina en kan de kookeigenschappen op de lange termijn negatief beïnvloeden. De vorming van het patina begint dan opnieuw. Daarom adviseren wij een reiniging met de hand.
- Wrijf de rand van de pan af en toe in met bakolie om roestvorming te voorkomen.
- Pannen van geëmailleerd gietijzer zijn extreem robuust. Door vallen of stoten op harde oppervlakken alsmede door een onjuist gebruik kan echter schade ontstaan die niet door de garantie wordt gedekt.

Garantie

De gietijzere pannen van KÜCHENPROFI worden bij de fabricage onderworpen aan strenge kwaliteitscontroles en een grondige eindcontrole. Daarom verleent KÜCHENPROFI voor de pannenserie van geëmailleerd gietijzer een garantie van 30 jaar op een perfecte afwerking en kwaliteit van het materiaal. Bij een garantiegeval dient u de complete pan samen met het originele aankoopbewijs aan uw verkooppunt te overhandigen. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om de defecte pan door een gelijkwaardig product te vervangen. Door wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product in de oorspronkelijke kleur niet garanderen.

De garantietijd begint op de datum van aankoop en eindigt na 30 jaar. Van de garantie uitgesloten is schade veroorzaakt door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

Verdergaande aanspraken in verband met schade en verliezen zijn uitgesloten.

Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen en ook mechanische beschadigingen.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de