

Vielen Dank,

dass Sie sich für ein Qualitäts-Kochgeschirr aus dem Hause GSW entschieden haben. Damit Sie lange „Spaß“ am Kochen haben, lesen Sie bitte die Gebrauchs- und Pflegehinweise aufmerksam durch.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE -ANTIHAFT-

- Eventuell vorhandene Aufkleber komplett entfernen. /
- Gemäß Empfehlung der BR bitte alle verschleißempfindlichen Kochgeschirre vor Erstgebrauch einmal auskochen und mit Spülmittel reinigen. Danach unbedingt leicht mit etwas Speisöl einleiten. Selbiges gilt auch nach jedem Gebrauch. / • Beim Braten das leere Kochgeschirr anheizen (mittlere Hitze), dann Ihr Bratgut anbräunen und bei kleiner Heizstufe fertig garen. / • Zu Ölen und Fetten ist generell zu sagen: Butter und Margarine sollten Sie nur bis 160 °C verwenden, Inhaltsstoffe wie Wasser, Salz und Milcheiweiß verbrennen schnell und beeinträchtigen dann auch den Geschmack Ihrer Speisen. **GSW-Empfehlung:** Die normale Fette und Butterschmalz enthalten kein Wasser und keine Zusatzstoffe. Sie können bis 220 °C erhitzt werden. Zum scharfen Anbraten bis 280 °C sind gehärtete Pflanzenfette geeignet. /
- Verfärbungen der Beschichtung beeinträchtigen nicht den Brat-Kocheffekt. /
- Zum Waschen des Gargutes nur Holz- oder Kunststoffwender oder den speziell dafür ausgelegten GSW Scala® Alleswender benutzen. Die Speisen nie im Kochgeschirr schneiden. / • Nach Gebrauch mit heißem Wasser und einem Spülmittel weichen Schwamm reinigen, gegebenenfalls in das heiße Wasser etwas Spülmittel beifügen. Das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch wieder mit etwas Fett oder Speisöl einleiten. /
- **GSW-Empfehlung:** Eine optimale Lebensdauer des Kochgeschirrs wird erreicht, wenn Sie auf eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine verzichten. Die Reinigungsmittel sind oftmals zu aggressiv und greifen das Material langfristig an oder führen zu Oxidation. /
- Eine evtl. auftretende Verfärbung des Bodens bei Aluminium-Kochgeschirr ist Aluminiumoxidation, die keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Kochgeschirrs hat. Durch die Kombination von Wasserhärte, Reiniger und der Temperatur-/Feuchteführung in der Spülmaschine wird die natürliche Oxidbildung begünstigt. Dies ist kein Reklamationsgrund. / • Bei angeschraubten Griffen kann sich die Griffschraube lockern, diese bei Bedarf mit einem handelsüblichen Schraubenzieher nachziehen. /
- Kunststoffgriffe/-deckelknöpfe sind bis 180 °C backofengeeignet.



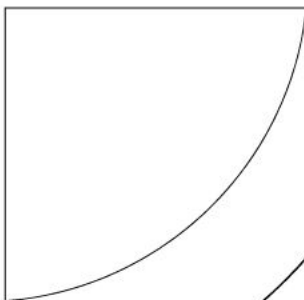
- Bitte kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den Boden des Kochgeschirrs und des Glas-Keramik-Kochfeld auf eventuelle Rückstände. Schon leichte Verunreinigungen können Kratzspuren auf dem Glas-Keramik-Kochfeld hinterlassen. / • Fett nicht unbeaufsichtigt lassen! / • Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder mit einem geeigneten Feuerlöscher löschen! / • Das Kochgeschirr nicht für längere Zeit leer erhitzen. / • **Wichtig:** Überhitzen Sie Ihr Kochgeschirr nicht – es kann den Antihafteffekt beeinträchtigen, und um Rauchentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen keine Vögel

in der Küche zu halten. / • Keine Scheuermittel benutzen! /

- **VORSICHT!** Handgriffe werden heiß. Bitte Topflappen verwenden (Ausnahme: Kunststoffgriffe). / • Heißes Deckel bitte nicht schockartig abkühlen. / • Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr. / • Heißes Kochgeschirr auf geeignete Unterseizer stellen, um Tischdecke und Tisch zu schützen. / • **Hinweis: Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitung entstehen, sind durch GSW nicht zu vertreten. Ein Regressanspruch ist deshalb ausgeschlossen.**

BEI NUTZUNG AUF INDUKTIONSKOCHFELDERN

- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit, Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Sollte es doch zu einer Überhitzung kommen, lüften Sie bitte den Raum ausreichend. / • Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetische Eigenschaft der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurückzuführen ist. Dies ist völlig normal und nicht auf einen Defekt Ihres Induktionsfeldes oder des Kochgeschirrs zurückzuführen. / • Das Kochgeschirr ist mitig auf dem Induktionsfeld anzuordnen. /
- Nach dem Kochen nicht sofort auf die Glaskeramioberfläche fassen, da die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrbodens heiß wird. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.



Kochgeschirrdurchmesser:

Bratpfanne: ca. 20,0 cm
Bratpfanne: ca. 24,0 cm
Bratpfanne: ca. 28,0 cm
Bratpfanne mit
Gegengriff: ca. 32,0 cm

Induktionswirksamer Bodendurchmesser:

ca. 11,5 cm
ca. 15,5 cm
ca. 18,0 cm
ca. 21,5 cm