

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.

D GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE -EISEN-

- Eventuell vorhandene Aufkleber komplett entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch: Den aufgebrauchten Ölschutz/ Korrosionsschutz entfernen. Dazu das Kochgeschirr in einem Behälter mit heißem Wasser gründlich einweichen. Spülmittel hinzugeben und mit einer Spülbürste die Schutzfilmreste gut abbürsten. Danach müssen Sie das Kochgeschirr gut abspülen und abtrocknen. Anschließend Ihr Kochgeschirr mit Fett/Öl und reichlich Salz bestreuten Kartoffelschalen oder -scheiben befüllen und 2–3 Min. scharf anbraten. Den Inhalt dann ausschütten und das Kochgeschirr nochmals mit Fett/Öl kurz erhitzen. Jetzt ist das Kochgeschirr gebrauchsfertig.
- Beim Gebrauch: Kochgeschirr erhitzen, anschließend Fett/Öl hineingeben. In das erhitzte Fett/Öl das Bratgut hineingeben und die Energiezufuhr reduzieren.
- 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:** Öle, 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.
- Nach dem Gebrauch: Kochgeschirr mit Küchenpapier ausreiben und bei Bedarf mit heißem Wasser ausspülen und wieder einölen. Korrosionshemmende Patina bildet sich nach mehreren Bratvorgängen.
- Nie in der Spülmaschine reinigen!
- Pfanne kann bei längerem Kontakt mit Wasser rosten.
- Die Verwendung von säurehaltigen Lebensmitteln ist zu vermeiden.



- Bitte kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den Boden des Kochgeschirrs und das 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 über längere Zeit leer erhitzen.
- **VORSICHT!** Handgriffe werden heiß. Bitte Topflappen verwenden.
- Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr.
- Heißes Kochgeschirr auf geeignete Untersetzer 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 mittig auf dem Induktionsfeld anzuordnen.
 - Nach dem Kochen nicht sofort auf die Glaskeramikfläche fassen, da die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrbodens heiß wird. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| • Kochgeschirrdurchmesser: | Induktionswirksamer Bodendurchmesser: |
| ca. 20,0 cm | ca. 14,5 cm |
| ca. 24,0 cm | ca. 17,0 cm |
| ca. 28,0 cm | ca. 21,0 cm |
| ca. 32,0 cm | ca. 23,5 cm |