

Pflege und Bedienung

Damit Sie lange Freude an unserem hochwertigen Kochgeschirr haben, beachten Sie bitte folgendes:

Spülen Sie Ihr Geschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel aus. Trocknen Sie das Geschirr gut ab und reiben Sie die Innenfläche mit ein wenig Speiseöl ein. Bevor Sie Bratgut hineingeben, heizen Sie das Geschirr ca. zwei Minuten mit etwas geeignetem Öl vor. Nach dem Aufheizen beginnen Sie zügig mit dem Kochvorgang. Das Geschirr nie ohne Inhalt erhitzen! Aufgrund der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit gelangt die Hitze gleichmäßig in Ihr Bratgut.

Sparen Sie Energie, indem Sie die Wärmezufuhr des Herdes umgehend reduzieren.

Vermeiden Sie bitte in Ihrem Gussgeschirr zu schneiden und verwenden Sie keine scharfkantigen Metallwender. Bei Verwendung auf Glaskeramikfeldern heben Sie das Geschirr zum Versetzen an. Wir empfehlen, ihr Kochgeschirr mit etwas Spülmittel und warmen Wasser zu reinigen. Bei der Reinigung in der Spülmaschine sind Verfärbungen auf dem Aussenboden normal.

Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Benutzen Sie hierzu einen Feuerlöscher oder eine Decke.

Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Heizplatte.

Bei Einsatz im Backofen oder auf Gas-Kochfeldern wird der Einsatz von Topfhandschuhen empfohlen, da sich die Griffe / Stiele erhitzen können.

Welche Fette kann ich bei welcher Temperatur verwenden?

AMT Gastroguss Kochgeschirr ist für eine thermische Belastung bis 260°C ausgelegt. Bei diesen hohen Temperaturen können Fette sehr schnell verbrennen. Hierbei entwickeln sie so genannte Teerharze, die sich in die Oberfläche der Versiegelung einbrennen können und nicht mehr zu entfernen sind. Dadurch können die Antihafteigenschaften stark beeinträchtigt werden.

Heizstufen verschiedener Fette und Öle:

Butter und Margarine können nur bis ca. 160°C erhitzt werden. Sie sind daher nur für Gerichte geeignet, die bei kleinen Heizstufen zubereitet werden, wie z.B. Eier und Pfannkuchen.

Butterschmalz kann bis 200°C erhitzt werden, Öle wie Sonnenblumenöl können bis ca. 200 – 220°C erhitzt werden. Sie alle sind geeignet für die mittleren Heizstufen, z.B. für Gerichte wie Bratkartoffeln und panierte Speisen.

Kaltgepresste Öle (z.B. Olivenöl), **Diätfette** sowie **Diätmargarinen** sind überwiegend nicht zum Braten geeignet. Beachten Sie hierbei bitte genau die Angaben der Hersteller.

Garantie

Auf unsere Produkte gewähren wir 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

Zusätzlich gewähren wir 25 Jahre Garantie auf die Planheit des Aussenbodens ab Kaufdatum – Kochgeschirr in der Induktionsvariante ist von dieser Zusatzgarantie ausgeschlossen.