

DEUTSCH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Fissler Kochgeschirs, das Ihnen alle Voraussetzungen für viele Erfolgs-erlebnisse beim Kochen und Genießen bietet. Um lange Freude an den sehr guten Gebrauchseigenschaften Ihres Kochgeschirs zu haben und eine optimale Lebensdauer zu erzielen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise.

Viel Spaß bei der Zubereitung ihrer Gerichte und gutes Gelingen!

Praktische Funktionen des Fissler Kochgeschirs

- Die Töpfe haben gut schließende Deckel zum wassersparen und energiesparenden Garen.
- Durch den Schutzrand von Edelstahltopfen ist das kochreife Aus- und Umgeben kein Problem.
- Die ergonomisch geformten Griffe sorgen für sicheres Halten und lagern.
- Der Boden gewährleistet eine schnelle Wärmeaufnahme und eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung.
- Fissler Kochgeschir ist für Gas (außer Töpfe mit Kunststoffgriffen ohne Flammenschutz) und Elektroherd (Masse-kochplatte und Glaskeramikkochfeld) geeignet. Hat Ihr Topf einen CookStar-Altherdboden oder das Wort Induktion im Stempel auf dem Boden, kann er auch auf dem Induktionsherd verwendet werden.

Hinweise für alle Töpfe

- Kochgeschir mit Kunststoffgriffen ist nicht für die Verwendung im Backofen geeignet.
- Je nach Anwendung des Kochgeschirs können die Griffe heiß werden. Wir empfehlen die Verwendung eines Handschuhs, insbesondere bei dem Gebrauch auf dem Gasherd oder im Backofen.
- Um beim Frittieren Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, immer einen hohen Topf verwenden und maximal bis zur Hälfte mit Fett füllen. Koffen kochend verwenden und nicht überhitzen. Die richtige Frittieretemperatur ist erreicht, wenn sich sofort nach dem Enttauchen eines heißölffestels ein Bläschenkranz um den Stiel bildet.
- Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.
- Auf Grund des dicht schließenden Topfdeckels kann sich dieser beim Abkühlen am Topfrand festsaugen. Um dieses Vakuum wieder zu lösen, den Topf nochmals kurz erwärmen.
- Induktionsherd:** Um eine Überhitzung des Kochgeschirs aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, beachten Sie bitte die Gebrauchsangaben des Herdherstellers. Heizen Sie niemals unbeaufsichtigt, leer oder auf höchster Stufe auf. Beim Gebrauch kann ein summendes Geräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und stellt kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Koch-

geschir dar. Das Geschir immer mittig auf der Kochplatte setzen. Die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld auf den Topfboden nicht anspricht.

Wichtige Hinweise für Edelstahltopfte

- Im dem ersten Gebrauch den Topf gründlich spülen und mit Wasser und einem Schuss Zitronensaft auskochen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polyesterab- und kleine Verunreinigungen entfernt und das Kochgeschir wird bereits vor dem ersten Gebrauch gepflegt.
- Der Topf darf nicht länger als 2 Minuten leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe aufgeheizt werden. Bei Überhitzung kann sich der Boden golden verfärben. Diese Verfärbung beeinträchtigt die Funktion nicht. Zu einer Überhitzung kann es auch dann kommen, wenn die Flüssigkeit im Topf vollständig verdampft.
- Im Extremfall der Überhitzung kann das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. Im Fall einer Überhitzung den Topf niemals von der Kochstelle nehmen, um Verbrennungen durch austretendes heißes Aluminium zu vermeiden. Kochstelle ausschalten und den Topf abkühlen lassen, den Raum lüften.
- Salz nicht ins kalte Wasser, sondern immer ins kochende Wasser geben und umrühren. Durch Zugabe von Salz in kaltes Wasser kann eine extrem hohe Salzkonzentration im Bodenbereich entstehen, die zu Korrosionspunkten am Topfboden führen kann. Diese Veränderungen im Edelstahl haben keinen Einfluss auf die Funktion und die Kocheigenschaften.

Wichtige Hinweise für versiegelte Töpfe

- Vor dem ersten Gebrauch den Topf gründlich spülen und mit Wasser auskochen. Gleichmäßig mit Fett einreiben und auf kleiner Hitze zwei Minuten einbraten. Jetzt ist der Topf gebrauchsfertig.
- Im Topf nicht schneiden und keine scharfkantigen Utensilien verwenden. Küchenhelfer aus Holz oder Kunst-stoff benutzen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, heizen Sie einen versiegelten Topf niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Beim Gebrauch im Backofen nicht über 220°C und nicht mit Grillfunktion. Eine Überhitzung des Topfes beeinträchtigt den Anhalt der Deckel des Topfes und kann zum Verbrennen der Versiegelung und zu Raucherentwicklung führen. In diesem Fall schützen Sie die Beheizung ab, Öffnen ggf. die Backofentür und lüften Sie den Raum vollständig.
- Beim häufigen Hin- und Herschieben auf Glaskeramik können Spuren von Aluminiumbleib sichtbar werden. Aluminiumspuren lassen sich mit handelsüblicher Glaskeramik-Pflege entfernen.

Die wichtigsten Verwendungsmöglichkeiten

- a) In Edelstahltopfen:** In Edelstahlkochgeschir wird kross angebraten. Er ist besonders gut geeignet für un-pañiertes Fleisch, z.B. Steak, Hähnchenschnitzl, Spieße, Koteletti Natur usw.
- Kochgeschir ohne Fett auf mittlerer Stufe (2/3 Herstellung) erhitzen.

geschir. Das Geschir immer mittig auf der Kochschir geben. Wenn diese glasklar perlen und im Topf „Janzen“, ist die richtige Temperatur erreicht, um das Fleisch mit oder ohne Fett zu braten. Vor der Zugabe von Fett bzw. dem Einlegen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.

- Das Bratgut fest andrücken. Es löst sich nach wenigen Minuten vom Boden und kann gewendet werden.
4. Jetzt die Energiestufe zurückschalten und das Fleisch auf den gewünschten Punkt garen.
- b) In versiegelten Töpfen:** Versiegeltes Kochgeschir eignet sich besonders gut für Speisen, die zum Ankleben neigen, wie z.B. Käsesaucen, Panietes.
1. Den Topf mit wenig Fett ausreiben (3-4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).
2. Auf mittlerer Temperatur (2/3 Herdleistung) aufheizen. Bei der Zubereitung von Panietem etwas Fett zugeben, damit es gleichmäßig braun wird. Das Bratgut in den Topf geben und von allen Seiten braten.
- Die feine Art: Schmoren:** Geschmorte Gerichte schmecken durch die Flüssigkeitsschutzgube besonders aromatisch und köstlich. Einfache Rouladen, Gulasch oder Schmorbraten mit oder ohne Fett anbraten, anschließend unter Zugabe von etwas Flüssigkeit und mit aufgelegtem Deckel garen.
- Gesund Gessen durch Dünsten:** Das Garen im eigenen Saft und in wenig Fett unterstützt die weihnessorien-tierte Ernährung. Beim Dünsten werden Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe geschont und Farbe, Aroma und Geschmack bleiben erhalten. Während des Garens den Deckel möglichst nicht abheben und darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht vollständig verdampft, da sonst das Gargut anbrennt.

Energiespartrips

- Speicherwärme des Bodens durch frühzeitige Reduktion der Energiezufuhr und Abschalten bereits vor Ende der Garzeit nutzen.
- Möglichst immer mit aufgelegtem Deckel garen.
- Kochgeschirngröße entsprechend der Menge, die gegart wird, wählen.
- Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Kochschirbodens entsprechen oder kleiner sein.

Empfehlung für die Regulierung der Kochstelle

	Kochstufen der Massekochplatte / Glaskeramikkochfeld			
	1-2 Stufen	1-9 Stufen	1-6 Stufen	1-3 Stufen
Ankochen	12	9	6	3
Anbraten, Aufheizen	9-12	6-9	4-6	2-3
Fortgaren, Dämpfen, Dünsten	1-6	1-4	1-3	½- 1½

	1-2 Stufen	1-9 Stufen	1-6 Stufen	1-3 Stufen
Ankochen	12	9	6	3
Anbraten, Aufheizen	9-12	6-9	4-6	2-3
Fortgaren, Dämpfen, Dünsten	1-6	1-4	1-3	½- 1½

b) In coated pots: Coated cookware is particularly suitable for foods which tend to stick, such as cheese sauces and breaded foods.

1. Rub the pot with a little oil (put 3-4 drops on a paper towel).
2. Heat at medium temperature (2/3 of the stove power). When preparing breaded foods, add some oil/fat so that it will brown uniformly. Put the food in the pot, and fry it on all sides.
3. **Never heat your pot empty or with oil in it at high heat for more than 2 minutes.** Overheating may cause the bottom of the pot to turn a golden color. This discoloration will not affect its performance. Overheating can also occur if the liquid in the pot evaporates completely.
4. Stewing preserves nutrients, vitamins and minerals and retains color, aroma, and the food's own flavor. Do not lift the lid during cooking unless necessary, and make sure that the liquid does not evaporate completely, which could cause the food to burn.

Energy-saving tips

- Use the heat stored in the bottom of the pot by reducing the heat at an early stage and switching it off before the end of the cooking time.
- Always cook with the lid on whenever possible.
- Choose the right pot size for the amount of food to be cooked.
- The diameter of the burner should be the same as or smaller than the diameter of the cookware base.

Recommended burner settings

	Cast-iron burner / glass ceramic stove settings			
	1-2 levels	1-9 levels	1-6 levels	1-3 levels
Heating up	12	9	6	3
Frying, Heating	9-12	6-9	4-6	2-3
Simmering, steaming, stewing	1-6	1-4	1-3	½- 1½

The settings ranges given above are average values. Select a lower setting for delicate foods and smaller amounts and a higher setting for larger amounts. Please also note the specifications in the instruction manual for your stove.
Cast-iron burners/glass ceramics (radiation/halogen): The diameter of the burner should be the same as or smaller than the diameter of the base of the pot.

Gas stove: Place the cookware in the center and make sure flames do not extend up the sides of the cookware. **Induction:** Always place the cookware in the center of the burner. The diameter of the pot should be the same as or larger than the diameter of the cooking zone.

	1-2 levels	1-9 levels	1-6 levels	1-3 levels
Heating up	12	9	6	3
Frying, Heating	9-12	6-9	4-6	2-3
Simmering, steaming, stewing	1-6	1-4	1-3	½- 1½

Recommandation pour la régulation de la plaque de cuisson

	Puissance de la plaque électrique / vitrocéramique			
	Niveaux 1-2	Niveaux 1-9	Niveaux 1-6	Niveaux 1-3
Début de cuisson	12	9	6	3
Début de cuisson, préchauffage	9-12	6-9	4-6	2-3
Cuisson, cuisson à l'étouffée, cuisson à la vapeur	1-6	1-4	1-3	½- 1½

Les plages de réglage indiquées sont des valeurs moyennes. Lorsque vous faites cuire des aliments sensibles ou des quantités plus petites, sélectionnez un réglage plus faible ; lorsque vous faites cuire des quantités importantes, préférez un réglage plus fort. Observez les indications du mode d'emploi de votre cuisinière.
Rayonne-ment thermique/vitrocéramique (rayonnement/halogène). La plaque de cuisson doit correspondre ou être un peu plus petite que le diamètre du fond de la casserole. **Cuisinière à gaz.** Placez les ustensiles de cuisine au centre de la plaque et évitez que les flammes n'enveloppent la casserole. **Induction.** Placez toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit être égale ou plus grande que la taille de la plaque de cuisson. Réglez la bonne température de poursuite de cuisson, faites cuire les aliments en économeant de l'énergie, ce qui requiert une certaine expérience. Le contenu de la casserole, lors de la cuisson, doit mijoter doucement sans déborder. Il faut éviter que la vapeur d'eau s'échappe ou couvree. Lorsque la vapeur s'échappe en petite ou grande quantité, il faut encore réduire l'alimentation en énergie.

Nettoyer parfaitement et entretenir

- Si vous mettez vos ustensiles de cuisine au lave-vaisselle, la couleur des poignées, au fil du temps, se modi-fiera. Cela n'a toutefois aucune influence sur la fonction des poignées.
- Lorsque vous mettez vos ustensiles au lave-vaisselle, n'utilisez que des produits ménagers habituels dans le dosage recommandé par le fabricant, n'utilisez pas de liquide vaisselle industriel ou des nettoyants fortement concentrés.
- Les ustensiles en fonte d'aluminium ne vont pas au lave-vaisselle !
- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et votre liquide vaisselle habituel, une éponge pour casserole ou une brosse douce, évitez d'utiliser des objets pointus ou tranchants. Pour le côté inférieur et le fond, vous pouvez, en cas de fortes salissures, utiliser la partie rêche de votre éponge. N'utilisez pas de gel de javel.
- Ne laissez pas sécher des restes d'aliment.

Nettoyer parfaitement et entretenir

- Si vous mettez vos ustensiles de cuisine au lave-vaisselle, la couleur des poignées, au fil du temps, se modi-fiera. Cela n'a toutefois aucune influence sur la fonction des poignées.
- Lorsque vous mettez vos ustensiles au lave-vaisselle, n'utilisez que des produits ménagers habituels dans le dosage recommandé par le fabricant, n'utilisez pas de liquide vaisselle industriel ou des nettoyants fortement concentrés.
- Les ustensiles en fonte d'aluminium ne vont pas au lave-vaisselle !
- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et votre liquide vaisselle habituel, une éponge pour casserole ou une brosse douce, évitez d'utiliser des objets pointus ou tranchants. Pour le côté inférieur et le fond, vous pouvez, en cas de fortes salissures, utiliser la partie rêche de votre éponge. N'utilisez pas de gel de javel.
- Ne laissez pas sécher des restes d'aliment.

- Speciale aanwijzingen voor pannen van roestvrij edelstaal:** Bewaar voedsel niet voor langere tijd in de pan, omdat dit op edelstaal vlekken en veranderingen van het oppervlak zou kunnen veroorzaken. Om het oppervlak van het edelstaal mooi te houden, dient u regelmatig Fissler edelstaal-onderhoudsmiddel te gebruiken. Dit is uitstekend geschikt voor het verwijderen van witte of regenboogachtige verkleuringen en aanslag.

Garantie

Bij reclamatie binnen de actuele wettelijke garantietermijn, voorzover niet anders is aangegeven, verzoeken wij u het complete artikel samen met de kasabon naar uw dealer terug te brengen of het product goed verpakt retour te zenden naar: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel.: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com.

Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door onkundig gebruik, bijv. oververhitting, verkleuring, krassen, vallen op de grond of onjuiste reiniging. Puur optische gebreuksporen vallen eveneens buiten de garantie.

Service

Alle reservedelen zijn te verkrijgen via uw Fissler-dealer (dealeroverzicht is te vinden op www.fissler.com), in gespecialiseerde winkelswoks of warenhuizen. Daar is ook het uitgebreide assortiment accessoires van Fissler te verkrijgen. Onze klantenservice is u graag van dienst. Voor meer informatie kunt u terecht op www.fissler.com.

De aangegeven gebiedsrechten zijn Middelwete.
Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere, bei größeren Mengen eine höhere Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben der Gebrauchsanleitung Ihres Herdes.
Masse/ Glaskeramik (Strahlung/halogen): Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen oder kleiner sein.
Gasherd: Das Kochgeschir mittig aufstellen und Flammberührungen vermeiden.
Induktion: Das Geschir immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Topf-größe sollte mit der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein. Die richtige Fortkochstufe zu treiben, um energiesparend zu garen, erfordert etwas Erfahrung. Der Topfhalt sollte beim Weitergaren sanft kochen, ohne überzukochen. Aus dem Deckel sollte keine Dampfahne austreten. Bei leichtem oder starkem Dampfaustritt ist die Energiestufe weiter zu reduzieren.

Perfekt reinigen und pflegen

- Wird Kochgeschir mit Kunststoffgriffen in die Spülmaschine gegeben, verändert sich mit der Zeit die Farbe der Griffe. Dies beeinflusst aber nicht die Funktion der Griffe.
- Verwenden Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine nur haushaltsübliche Produkte in der vom Hersteller empfohlenen Dosierung. Keine Industrielösungsmittel oder hochkonzentrierte Reiner.
- Kochgeschir aus Aluminiumguss ist für eine Reinigung in der Spülmaschine nicht geeignet!
- Zum Reinigen heißes Spülwasser mit üblichem Spülmittel und Topfswamm oder weiche Bürste verwenden, spitze oder scharfe Gegenstände vermeiden. Für Innenseite und Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung die rauere Seite des Schwammes verwenden.
- Speisereste nicht antrocknen lassen.
- Spezielle Hinweise für versiegeltes Kochgeschir:** Um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten, empfehlen wir die Reinigung per Hand mit heißem Wasser, einem flüssigen Handspülmittel und einem weichen Schwamm. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder scheuerenden Putzmittel.
- Spezielle Hinweise für Edelstahlkochgeschir:** Keine Speisen über längere Zeit im Topf aufbewahren, da sie auf Edelstahl Flecken und Veränderungen der Oberfläche hervorufen können. Zur Erhaltung der Edelstahl-Oberfläche verwenden Sie regelmäßig die Fissler Edelstahlpflege. Sie ist bestens für die Entfernung weicher oder regenbogenartiger Verfärbungen und Beläge geeignet.

Gewährleistung

Bei Beanstandung innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistung, sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte das komplette Gerät zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie das Produkt gut verpackt an: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel.: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com.

Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgenommen sind rein optische Gebrauchspporen.

Service

Alle Ersatzteile können Sie bei Ihrem Fissler führenden Fachhändler (Händlerliste auf www.fissler.com) oder in den Fachabteilungen der Warenhäuser kaufen. Dort erhalten Sie auch das umfangreiche Fissler-Zubehör-Ort-timent. Gem. hilft Ihnen auch unser Kundendienst. Weitere Informationen und eine digitale Version dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.fissler.com.

ENGLISH

Dear customer,

Congratulations on the purchase of this Fissler cookware, which offers everything you need for successful cooking and maximum enjoyment of your culinary creations. To enjoy the excellent properties of your cookware for a long time and to ensure an optimum product life, please note the following tips. We hope you will enjoy preparing your dishes – and the results.

Practical functions of Fissler cookware

- The pots have tightly closing lids for cooking with little water and high energy efficiency.
- The pouring rim of the stainless steel pots makes it easy to pour the contents out or into other containers without spilling or dripping.
- The pots can be securely held and carried with their ergonomically shaped handles.
- The base guarantees fast heat absorption and uniform heat distribution and storage.
- Fissler cookware can be used on gas (except pots with plastic handles without flame protection) and electric stoves (cast-iron burners and glass ceramic cooking surfaces). If your pot has a CookStar all-stove base or the word "Induction" in the stamp on the base, it can also be used on an induction stove.

Tips for all pots

- Cookware with plastic handles is not suitable for use in the oven.
- The handles can become hot, depending on how the cookware is used. We recommend using a potholder, especially when the cookware is used on a gas stove or in the oven.
- To avoid the risk of burns caused by oil boiling over or by splatters from deep-frying, always use a high-sided pot and never fill the pot more than half full with oil. Do not use a lid, and do not overheat. The right tempera-ture for deep-frying has been reached when a circle of bubbles forms around the handle of a wooden spoon immediately after it is dipped into the oil.
- Never run cold water over a hot glass lid to cool it because the lid can be damaged by thermal shock.
- Since the lid closes so tightly, a vacuum can develop inside the pot as it cools down, making it difficult to remove the lid. To loosen the lid, rest the pot on its side.
- Induction stove:** To prevent overheating of the cookware due to the high-power output of induction, please follow the stove manufacturer's instructions for use. Never leave cookware unattended during heating or heat it when empty or on high heat. A buzzing noise can arise during use. This noise is due to technical reasons and is not an indication of a defect in your stove or cookware. Always place the cookware in the center of the burner. The diameter of the pot base should be equal to or larger than the diameter of the cooking zone; otherwise, it is possible that the cooking zone will not react to the bottom of the pot.

FRANÇAIS

de la casserole lors du refroidissement. Pour remédier à ce vide, faites rapidement réchauffer la casserole.
Cuisinière à induction. Pour éviter une surchauffe des ustensiles de cuisine en raison de la puissance élevée des cuisinières à induction, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes d'utilisation du fabricant de la cuisinière. Ne réchauffez jamais un plat sans surveillance, lorsqu'il est vide ou à puissance maximale. Un bruit de bourdonnement est susceptible de survenir lors de l'utilisation. Ce bruit est dû à la technique et ne constitue pas un indice pour une défectuosité de votre cuisinière ou de vos ustensiles de cuisine. Placez toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson ou être plus grande, faute de quoi la plaque de cuisson est susceptible de ne pas réchauffer le fond de la casserole.

Remarques importantes concernant les casseroles en acier inoxydable

- Avant la première utilisation, bien rincer la casserole et faire bouillir avec de l'eau et un filet de jus de citron. Cela permet d'éliminer la poussière de polissage subsistant éventuellement dans la casserole et d'entretenir, déjà avant la première utilisation, les ustensiles de cuisine.
- La casserole ne doit pas être réchauffée à puissance maximale plus de deux minutes lorsqu'elle est vide ou lorsqu'elle contient un corps gras. En cas de surchauffe, le fond est susceptible de prendre une couleur dorée. Cette coloration n'entraîne pas sa fonction. Une surchauffe peut également survenir lorsque le liquide contenu dans la casserole s'évapore.
- Dans certains cas extrêmes, l'aluminium contenu dans le fond de la casserole peut fondre et devenir liquide.
- En cas de surchauffe, ne retirez jamais la casserole de la plaque de cuisson pour éviter toute brûlure générée par une tûte de l'aluminium. Éteignez la plaque de cuisson et laissez refroidir la casserole ; retirez la pièce.
- Ne mettez jamais de sel dans de l'eau froide, mais toujours dans de l'eau bouillante, et remuez bien. En effet, si vous mettez du sel dans l'eau froide, une concentration de sel extrêmement élevée est susceptible de se former sur le fond de la casserole, ce qui pourrait entraîner des points de corrosion à cet endroit. Ces modifications de l'acier n'influent pas la fonction ni les propriétés de cuisson.

Remarques importantes concernant les casseroles avec revêtement

- Avant la première utilisation, rincez abondamment la casserole et faites y bouillir de l'eau. Recouvrez de gousse de manière homogène et faites cuire à feu doux pendant deux minutes. La casserole est à présent prête à l'emploi.
- Ne coupez pas dans la casserole et n'utilisez pas d'ustensiles à bords tranchants. Utilisez des accessoires en bois ou en plastique.
- Pour éviter une surchauffe, ne laissez jamais chauffer une casserole avec revêtement sans surveillance ou laissez la casserole à l'arrêt pendant plus de 2 minutes. Ne laissez pas la casserole chauffer à 220 °C et n'utilisez pas la fonction grill. Une surchauffe de la casserole réduit l'effet anti-adhérent de la casserole et peut brûler le revêtement et générer de la fumée. Dans ce cas, coupez l'appareil de cuisson, ouvrez, le cas échéant, la porte du four et aérez entièrement la pièce.

De belangrijkste toepassingsmogelijkheden

Braden

a) In pannen van roestvrij edelstaal: In pannen van roestvrij edelstaal wordt krolant gebraden. Ze zijn bijzonder geschikt voor ongepaneerd vlees, bijv. biefstuk, kipfilet, spiesjes, karbonade enz.

1. Pan droog met een laag vet of olie (3-4 druppels op een keukenspattierje doen).
2. Een paar druppels koud water in de pan doen. Als deze glasheldere parels vormen in de pan „dansen" is de juiste temperatuur bereikt om het vlees met of zonder vet te braden. Verwijder het overvoltage vuil voorzichtig met keukenspapper of een droge vaatdoek alvorens het vet of vlees in de pan te doen.

3. Het te braden vlees stevig aandrukken. Dit laat na enkele minuten los van de bodem en kan vervolgens worden omgekeerd.

4. Draai het vuur omlaag en laat het vlees tot de gewenste temperatuur gaar worden.

b) In pannen met anti-aanbaklaag: Pannen met anti-aanbaklaag zijn bijzonder geschikt voor gerechten die neigen tot vastklevn, bijv. kaassausn, gepaneerde levensmiddelen.

1. De pan insmeren met een beetje vet of olie (3-4 druppels op een keukenspattierje doen).
2. Op een middelmatige temperatuur (2/3 formuismogen) opwarmen. Bij de bereiding van gepaneerde levensmiddelen lies meer olie of vet toevoegen, zodat zij gelijkmatig bruin worden. Het vlees in de pan doen en aan alle kanten koken.
3. **Vormen:** Gesmorde gerechten smaken door de toevoeging van vuil bijzonder aromatisch en verrukkelijk. Gewoon de gulasch of suidewet met of zonder vet aanbraden, aansluitend wat vuil toevoegen en met gesloten deksel gaar laten worden.

Gezond genieten door stoven: Het gaar worden in het eigen vuil of in slechts weinig vet zorgt voor een gezondere voedingswijze. Het stoven blijft een voedingswijze, vitamines en mineralen gespaard en blijven kleur, aroma en eigen smaak behouden. Neem het liefst het deksel tijdens het garen niet van de pan en let op dat de vleesofst niet volledig verdampd, om het gerecht anders aanbradt.

Energiebespartrips

- Maak gebruik van de warmteopslag van de bodem door de energietoevoer vroegtijdig te reduceren en reeds voor het einde van de bereidingsstjd de kookplaat uit te zetten.
- Laat gerechten liefst altijd na een gesloten deksel gaar worden.
- Gebauk altijd na pan met voldoende lteritruwvoud te bed de bereiden gerecht.
- De diameter van de kookplaat dient altijd even groot of kleiner te zijn dan de diameter van de panbodem.

