

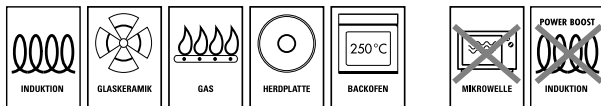


EMAILLIERTES GUSSEISEN **BRETAGNE**

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG



Viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen von KÜCHENPROFI. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, beachten Sie nachfolgende wichtige Anwendungs- und Pflegehinweise.



Das Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen von KÜCHENPROFI ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Darüber hinaus lassen sich die Produkte auch im Backofen oder auf dem Grill einsetzen. Die Deckelknöpfe aus rostfreiem Edelstahl sind bis 250 °C wärmestabil.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.

Hinweise zur Anwendung



Verbrennungsgefahr! Insbesondere der Körper des Kochgeschirrs wird im Gebrauch heiß. Seitengriffe und Deckelgriffe können bei längerer Kochzeit oder im Backofen heiß werden. Fassen Sie das Kochgeschirr ausschließlich an den Griffen an. Verwenden Sie ausreichend hitzebeständige Topflappen oder Handschuhe.

- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich das Kochgeschirr nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Bei regelmäßigem Gebrauch können sich die Schrauben der Deckelknöpfe lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen werden.



- 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. Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausreichen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt auf den Boden des Backofens. Verwenden Sie immer einen Gitterrost.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Verwenden Sie insbesondere bei Induktionskochfeldern keine Boosterfunktion und nur $\frac{1}{2}$ der angegebenen maximalen Leistung. Zu schnelles Erhitzen führt nicht nur zu schlechteren Kochergebnissen, sondern auch zu Verfärbungen und möglichen Schäden der Produktoberfläche und/oder an der Kochfeld-Oberfläche. Beachten Sie hierzu auch immer die Gebrauchshinweise Ihres Herdes, Backofens oder Grills.
- Das Kochgeschirr ist nicht für die Nutzung in der Mikrowelle geeignet.
- Für optimale Bratergebnisse lassen Sie das Kochgeschirr leer 2–3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze vorheizen (keine Boosterfunktion). Geben Sie dann ausreichend hitzebeständiges Fett hinzu.
- Geben Sie das Bratgut portionsweise in das Kochgeschirr, damit sich dieses durch die kalten Lebensmittel nicht zu stark abkühlt und sich Röststoffe und eine schmackhafte Kruste bilden können. Wenden Sie das Bratgut erst, wenn es sich leicht vom Boden des Kochgeschirrs lösen lässt.
- Ist die benötigte Temperatur erreicht, reduzieren Sie die Wärmezufuhr auf eine mittlere bis niedrige Stufe.
- Nehmen Sie leeres Kochgeschirr unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter. Andernfalls können Schäden durch Überhitzung am Produkt und/oder an der Kochfeld-Oberfläche nicht ausgeschlossen werden.
- Dank der robusten Emaille-Schicht können handelsübliche Küchenhelfer eingesetzt werden. Wir empfehlen jedoch, Gegenstände mit scharfen Kanten zu vermeiden und die Kochutensilien nicht am Topfrand abzuklopfen.

TIPP: Dank der hervorragenden Wärmespeichereigenschaften erzielen Sie die besten Kochergebnisse bei niedriger und mittlerer Temperaturstufe. So bleiben der Geschmack sowie die hitzeempfindlichen Vitamine erhalten.



Reinigung und Pflege

- Im Laufe der Zeit bildet sich innen am Boden eine Patina (bräunliche Schicht), welche die Brateigenschaften verbessert und einen Antihaft-Effekt für leichteres Ablösen der Speisen bewirkt. 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.
- Bei stärkeren Verschmutzungen sowie zum Reinigen der Außenseite können Sie auch etwas mildes Spülmittel benutzen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Um angesetzte Rückstände zu lösen, weichen Sie diese mit heißem Wasser ein. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie 1 Esslöffel grobkörniges Salz in das warme Kochgeschirr geben und mit einem Papiertuch verreiben. 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.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut benutzen oder wegräumen. Bewahren Sie das Kochgeschirr an einem trockenen Ort auf.
- Reiben Sie gelegentlich das Kochgeschirr innen und am Rand mit Speiseöl ein, um Rost zu vermeiden und die Antihaftwirkung zu erhöhen.

G

D

e

a

C

D

b

S

g

It

V

D

C

K

S

V

A

u

V

V



Garantie

Das Kochgeschirr aus emailiertem Gusseisen von KÜCHENPROFI wird unter strengen Qualitätskontrollen und einer sorgfältigen Endprüfung hergestellt. Daher übernimmt KÜCHENPROFI für das Kochgeschirr (Zubehör ausgeschlossen) eine Garantie von 10 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 10 Jahren.

Ihre gesetzlichen Rechte bei Mängeln werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

Die detaillierten Garantiebedingungen finden Sie unter www.kuechenprofi.de.

Garantieausschluss

Kochgeschirr aus emailiertem Gusseisen ist extrem robust und strapazierfähig. Dennoch können durch Sturz oder Stoß auf harte Oberflächen Schäden entstehen, welche durch die Garantie nicht abgedeckt sind.

Weiterhin von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, gewöhnliche Abnutzung, Nichtbeachtung der Anwendungs-, Reinigungs- und Pflegehinweise, mechanische Beschädigungen und unsachgemäße Lagerung entstanden sind sowie Verfärbungen durch die Reinigung in der Spülmaschine.

Weitergehende Ansprüche für Schäden und Verluste sind ausgeschlossen.

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



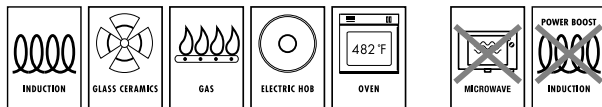
ENAMELLED CAST IRON **BRETAGNE**

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE



GB

Enjoy your new KÜCHENPROFI enamelled cast iron product. To ensure that you enjoy your product for a long time, observe the following instructions for use and care.



The KÜCHENPROFI enamelled cast iron cookware is suitable for all types of stoves including induction.

The products can also be placed in the oven or on the grill. The stainless steel lid knobs are heat resistant up to 250 °C / 482 °F

Before the first use

- Remove all packaging material.
- Clean the cookware with hot water and a mild detergent. Then rinse it with cold water and dry it off completely.

Instructions for use



Risk of burns! The body of the cookware in particular becomes hot during use. Side and lid handles can become hot during longer cooking time or when used in the oven. Only touch the cookware by the handles. Use sufficiently heat-resistant potholders or gloves.

- Place hot cookware on adequately heat-resistant surfaces only.
- To ensure that the cookware does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- The screws of the lid knobs can loosen over time with regular use. Ensure that they are always tightened.



- Place the 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. When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Do not place the cookware directly on the bottom of the oven. Always use an oven rack.
- Only heat up the cookware incrementally to the desired temperature – particularly with induction cooktops do not use the booster function and use only $\frac{2}{3}$ 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 and/or the cooktop surface. Always follow the instructions for use of your stove, oven, grill.
- The cookware is not suitable for the use in the microwave.
- For optimum frying results, preheat the cookware empty for 2–3 minutes on a medium to high heat (no booster function). Then add sufficient heat-resistant fat.
- Place the food in the cookware in batches so that it does not cause the cookware to cool down too much and a toasted aroma and a flavourful crust can form. Only turn the food when it releases easily from the bottom of the cookware.
- If the required temperature is reached, reduce the heat to a medium to low temperature.
- 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.
- 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.

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.



Cleaning and care

- Over time, a patina (brownish layer) forms on the bottom on the inside, which improves frying properties and leads to a non-stick effect for easy 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.
- For heavy soiling and to clean the outside, you can use some mild detergent. Do not use any abrasive cleansers.
- To remove adhered residues, add hot water to the cookware and let it soak in to soften them. With stubborn residues, you can add 1 tablespoon of coarse-grained salt to the warm cookware and rub it with a paper towel. 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 cooking properties. The formation of the patina then begins anew. Therefore, we recommend a cleaning by hand.
- Make sure that the cookware is completely dry before using it again or storing it. Store the cookware in a dry location.
- Occasionally, rub the inside and rim of the cookware with cooking oil to prevent from rust and increase the non-stick effect.



Guarantee

The KÜCHENPROFI enamelled cast iron cookware is manufactured under strict quality controls and a thorough final inspection. Therefore, KÜCHENPROFI assumes a guarantee of 10 years for this cookware (accessories excluded) for the fault-free workmanship and quality. In the event of a guarantee claim, 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 guarantee period begins with the date of purchase and ends after 10 years.

This guarantee does not affect your statutory rights in the event of defects.

Further claims for property damage or personal injury are excluded.

The detailed guarantee conditions can be found at www.kuechenprofi.de.

Liability exclusion

Enamelled cast iron cookware is extremely durable and sturdy. However, damage can occur due to dropping or impact on hard surfaces, which is not covered by the guarantee.

Also excluded from the guarantee is damage caused by improper use, normal wear and tear, non-observance of the instructions for use, cleaning and care, mechanical damage and improper storage, as well as discolouration caused by cleaning in the dishwasher.

Further claims for damages and loss are excluded.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

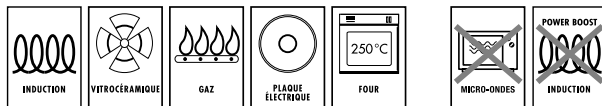


FONTE ÉMAILLÉE **BRETAGNE**

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau produit en fonte émaillée de KÜCHENPROFI. Pour que vous puissiez profiter longtemps de votre produit, respectez les consignes d'utilisation et d'entretien importantes suivantes.



Les récipients de cuisson en fonte émaillée de KÜCHENPROFI sont appropriés pour tous les types de cuisinières, l'induction incluse.

En outre, les produits peuvent également être utilisés dans un four ou sur le barbecue. Les boutons de couvercle en acier inoxydable résistent à des températures jusqu'à 250 °C.

Avant la première utilisation

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez le récipient de cuisson à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Ensuite, essuyez-le complètement.

Conseils d'utilisation



Risque de brûlures ! Le corps du récipient de cuisson, en particulier, devient chaud pendant l'utilisation. Les poignées latérales et celles du couvercle peuvent chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé et lors de l'utilisation au four. Saisissez le récipient de cuisson uniquement par les poignées. Utilisez des maniques ou des gants suffisamment résistants à la chaleur.

- Ne placez des récipients de cuisson chauds que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- En principe, ne cuisez et rôtissez que sous surveillance étroite, afin d'éviter que le récipient ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- En cas d'utilisation régulière, les vis pourraient se desserrer des boutons de couvercle. Veillez à toujours les resserrer.



- Ne posez le récipient de cuisson que 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. Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière que les flammes ne dépassent pas le fond du récipient de cuisson.
 - Ne posez pas le récipient de cuisson directement sur le fond du four. Utilisez toujours une grille de four.
 - Ne faites chauffer le récipient de cuisson que progressivement à la température souhaitée. Particulièrement sur des plans de cuisson à induction, n'utilisez pas la fonction booster, et ne que de $\frac{2}{3}$ 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 récipient et/ou à la surface du plan de cuisson. Respectez toujours les consignes d'utilisation de votre cuisinière, four ou appareil à barbecue.
 - Les récipients de cuisson ne sont pas appropriés pour l'utilisation dans le micro-ondes.
 - Pour des résultats de cuisson optimales, préchauffez le récipient de cuisson vide pendant 2–3 minutes à une chaleur moyenne à haute (sans fonction booster). Ensuite, ajoutez suffisamment de graisse résistante à la chaleur.
 - Ajoutez les aliments à rôtir par portions dans le récipient de cuisson, afin que celui-ci ne se refroidisse pas trop sous l'effet des aliments froids, et que de l'arôme grillé et une croûte savoureuse puissent se former. Ne retournez les aliments que lorsqu'ils se détachent facilement du fond du récipient.
 - Si la température requise est atteinte, réduisez la puissance de la plaque de cuisson.
 - 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 plaque de cuisson ne peuvent pas être exclus.
 - 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 du récipient de cuisson.
- CONSEIL :** Grâce aux excellentes propriétés d'accumulation thermique, vous obtiendrez les meilleurs résultats de cuisson à température basse et moyenne. Ainsi, le goût et les vitamines sensibles à la chaleur sont préservés.



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 développe un effet antiadhésif pour un détachement plus facile des aliments. Cette couche naturelle ne devrait pas être enlevée.
- Laissez toujours refroidir le récipient de cuisson avant de le nettoyer. Rincez le produit à l'eau chaude et éliminez les résidus d'aliments légers à l'aide d'une éponge souple ou d'une brosse à vaisselle en poils naturels.
- En cas de salissures plus fortes et pour nettoyer l'extérieur, vous pouvez utiliser un peu de produit vaisselle doux. N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Pour détacher des résidus attachés, laissez ceux-ci tremper dans de l'eau chaude. En cas de résidus alimentaires tenaces, vous pouvez verser 1 cuillère à soupe de sel gros dans le récipient de cuisson chaud et le frotter avec un tissu en papier. Le récipient de cuisson peut ensuite être nettoyé facilement.
- Les récipients de cuisson en fonte émaillée peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle. Ceci 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.
- Assurez-vous que le récipient de cuisson est complètement sec avant de le réutiliser ou de le ranger. Rangez le récipient de cuisson dans un endroit sec.
- Enduisez occasionnellement l'intérieur et le bord du récipient de cuisson avec de l'huile comestible pour éviter la rouille, et pour augmenter l'effet antiadhésif.

G

L
s
d
r
r
n
d
d

C

Tr
L

E

L
d
S
d
c
Tr

N



Garantie

Les récipients de cuisson en fonte émaillée 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 ces récipients de cuisson (accessoires exclus) une garantie de 10 ans sur l'absence de vices et la qualité du matériel. Pour le recours à la garantie, remettez 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 d'achat et expire après 10 ans.

Cette garantie n'affecte pas vos droits légaux en cas de défauts.

Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

Les conditions de garantie détaillées peuvent être consultées sur www.kuechenprofi.de.

Exclusion de responsabilité

Le récipient de cuisson en fonte émaillée est robuste et résistant. Toutefois une chute ou un choc sur des surfaces dures peut provoquer des dommages qui ne sont pas couverts par la garantie.

Sont également exclus de la garantie les dommages résultant d'une utilisation non conforme, de l'usure normale, du non-respect des consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien, de dommages mécaniques et d'une conservation inappropriée, ainsi que les décolorations dues au nettoyage dans le lave-vaisselle.

Toute autre prétention en cas de dommages ou de pertes est exclue.

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

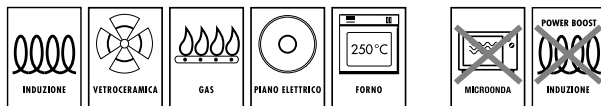


GHISA SMALTATA **BRETAGNE**

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE



Vi auguriamo molto piacere con il vostro nuovo prodotto KÜCHENPROFI in ghisa smaltata. Per garantire un utilizzo prolungato del prodotto, osservare le istruzioni importanti seguenti per l'uso e la cura.



I recipienti di cottura in ghisa smaltata di KÜCHENPROFI sono appropriati per tutti i tipi di fornelli, induzione inclusa.

Inoltre, i prodotti possono essere usati anche per la cottura al forno o su grill. I pomelli dei coperchi in acciaio inossidabili sono termostabili fino a 250 °C.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale da imballo.
- Lavare il recipiente di cottura con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugarlo completamente.

Indicazioni per l'uso

Rischio di ustioni! In particolare, il corpo del recipiente di cottura si scalda durante l'uso. Le impugnature laterali e pomelli dei coperchi possono diventare caldi nella cottura prolungata o nell'uso in forno. Toccare il recipiente di cottura solo dai manici. Utilizzare presine o guanti sufficientemente resistenti al calore.

- Riporre i recipienti di cottura caldi solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- 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.
- Con l'uso regolare le viti dei pomelli dei coperchi possono allentarsi. Fare attenzione a riserrarle sempre.



- 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 regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo del recipiente di cottura.
- Non appoggiare il recipiente di cottura direttamente sul fondo del forno; utilizzare sempre una griglia da forno.
- Riscaldare il recipiente di cottura alla temperatura desiderata solo gradualmente – in particolare per i piani di cottura a induzione non utilizzare la funzione booster e 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 e/o alla superficie del piano di cottura. Seguire anche sempre le istruzioni per l'uso della vostra cucina, del forno oppure della griglia.
- I recipienti di cottura non sono appropriati per l'uso nel microonde.
- Per ottenere risultati ottimali di frittura, preriscaldare il recipiente di cottura vuoto per 2–3 minuti a fuoco medio ad alto (senza funzione booster). Aggiungere quindi una quantità sufficiente di grasso resistente al calore.
- Mettere gli alimenti nel recipiente di cottura in lotti, in modo che questo non si raffredda troppo a causa degli alimenti freddi e che si formino sostanze arrosto e una crosta saporita. Girare il cibo solo quando si stacca facilmente dalla base del recipiente di cottura.
- Una volta raggiunta la temperatura richiesta, ridurre l'apporto di calore.
- 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.
- Grazie allo strato di smalto robusto 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 del recipiente di cottura.

CONSIGLIO: Grazie alle eccellenti proprietà di conduttività termica i risultati di cottura migliori si ottengono sempre a temperature basse e medie. In questo modo si preservano i sapori e le vitamine sensibili al calore.



Pulizia e cura

- Col tempo sul fondo interno del recipiente di cottura si forma una patina (strato marrone) che migliora le proprietà di cottura e sviluppa un effetto antiaderente per un distacco dei cibi più agevole. Tale strato naturale non dovrebbe 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.
- Per lo sporco più intenso e per pulire l'esterno, si può usare anche un detersivo delicato. Non usare detergenti abrasivi.
- Per staccare i residui incrostati, lasciarli in ammollo con acqua calda. Se sono presenti residui ostinati è possibile aggiungere un cucchiaino di sale grosso nel recipiente di cottura caldo e strofinarlo con una carta da cucina. 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.
- Assicurarsi che il recipiente di cottura sia completamente asciutto prima di utilizzarlo o riporlo. Conservarlo in un luogo asciutto.
- Strofinare occasionalmente l'interno e il bordo dei recipienti di cottura con olio commestibile per evitare la ruggine, e per aumentare l'effetto antiaderente.



Garanzia

I recipienti di cottura in ghisa smaltata di KÜCHENPROFI effettuano rigorosi controlli qualità e un'accuratissima prova finale. KÜCHENPROFI fornisce per questi recipienti di cottura (accessori esclusi) una garanzia di 10 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 10 anni.

I vostri diritti legali in caso di difetti non sono limitati da questa garanzia.

Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

Le condizioni di garanzia dettagliate sono disponibili sul sito www.kuechenprofi.de.

Esclusione di responsabilità

I recipienti di cottura in ghisa smaltata sono molto robusti e strapazzabili. Cadute o urti su superfici dure possono però causare danni che non sono coperti dalla garanzia.

Sono esclusi dalla garanzia anche i danni causati da uso improprio, normale usura, mancata osservanza delle istruzioni per l'uso, la pulizia e la cura, danni meccanici e conservazione impropria, nonché lo scolorimento causato dalla pulizia in lavastoviglie.

Sono escluse ulteriori rivendicazioni per danni e perdite.

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

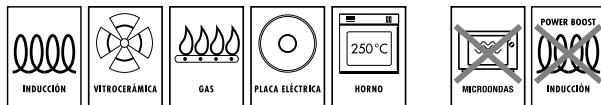


HIERRO FUNDIDO ESMALTADO **BRETAGNE**

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADOS



Le deseamos mucho placer con su nuevo producto KÜCHENPROFI de hierro fundido esmaltado. Para que pueda disfrutar de su producto durante mucho tiempo, tenga en cuenta las siguientes instrucciones importantes de uso y cuidados.



Los recipientes de cocción de hierro fundido esmaltado de KÜCHENPROFI son apropiados para todos los tipos de cocinas, inducción incluida.

Además, los productos también se pueden utilizar en el horno o en la parrilla. Los pomos de las tapas de acero inoxidable resisten hasta 250 °C de temperatura.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Lave el recipiente de cocción con agua caliente y un detergente suave. A continuación, séquelo completamente.

Indicaciones de utilización



¡Peligro de quemaduras! El cuerpo del recipiente de cocción en particular se calienta durante el uso. Los asas laterales como estos de la tapa pueden calentarse durante una cocción prolongada o el uso en el horno. Toque el recipiente de cocción sólo por los asas. Utilice guantes de cocina o manoplas suficientemente resistentes al calor.

- Coloque el recipiente de cocción caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que el recipiente de cocción no se sobrecaliente no se quede vacío durante la cocción sin notarlo.
- En caso de uso frecuente, los tornillos de los pomos de la tapa pueden aflojarse. Asegúrese de que estén siempre bien apretados.



- Coloque siempre el recipiente de cocción sobre la placa con cuidado, no lo desplace. De este modo, evitará arañazos y daños posibles en el producto o en la placa de cocina.
 - Elija una placa de cocina con un diámetro similar al base del recipiente de cocción que vaya a utilizar. En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo del recipiente de cocción.
 - No coloque el recipiente de cocción directamente sobre el fondo del horno. Siempre utilice una rejilla de horno.
 - Caliente el recipiente de cocción a la temperatura deseada de forma gradual - especialmente, si tiene una cocina de inducción no utilice la función booster y 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 dañar el producto y/o la superficie de la placa de cocción. Siga siempre las instrucciones de uso de su cocina, horno o parrilla.
 - El recipiente de cocción no es apropiado para el uso en el microondas.
 - Para obtener unos resultados de fritura óptimos, precaliente el recipiente de cocción vacío durante 2–3 minutos a fuego medio a alto (sin función booster). A continuación, añada suficiente grasa resistente al calor.
 - Añada los alimentos en el recipiente de cocción por tandas para que esto no se enfríe demasiado debido al frío de los alimentos y para que puedan formarse un sabor tostado y una costra sabrosa. Dé la vuelta a los alimentos sólo cuando se desprendan fácilmente del fondo del recipiente de cocción.
 - Una vez que se ha alcanzado la temperatura requerida, reduzca la temperatura a un nivel medio a bajo.
 - Retire de inmediato el recipiente de cocción vacío 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.
 - Gracias a la capa de esmalte robusta se pueden utilizar utensilios de cocina convencionales. No obstante, recomendamos no utilizar objetos afilados y no golpear los utensilios de cocina contra el borde del recipiente de cocción.
- CONSEJO:** Gracias a las excelentes propiedades de acumulación de calor, obtendrá los mejores resultados de cocina utilizando un nivel de temperatura medio y bajo. Esto permite conservar el sabor y las vitaminas sensibles al calor.



Limpieza y cuidados

- Con el paso del tiempo, en el fondo de los recipientes de cocción se va formando una pátina (capa marrón) que mejora la cocción y desarrolla un efecto antiadherente para que los alimentos se desprendan con más facilidad. Esta capa natural no se debería eliminar.
- Espere siempre a que el recipiente de cocción se enfríe antes de limpiarlo. Lave el producto con agua caliente y elimine los restos menores de comida con una esponja suave o un cepillo de fregar con cerdas naturales.
- Para suciedades más intensas y para limpiar el exterior puede también utilizar un poco de detergente suave. No utilice detergentes abrasivos.
- Para desprender restos adheridos, déjelos ablandar en agua caliente. Para los restos de comida difíciles de quitar, puede añadir una cuchara de sal grueso en el recipiente de cocción caliente y frotarlo con un papel de cocina. A continuación, el recipiente de cocción podrá limpiarse sin problemas.
- Los recipientes de cocción de hierro fundido esmaltado también son aptos 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.
- Asegúrese de que el recipiente de cocción está completamente seco antes de volver a utilizarlo o guardarlo. Guarde el recipiente de cocción en un lugar seco.
- Frote el interior y el borde del recipiente de cocción ocasionalmente con aceite de cocina para evitar la oxidación, y para aumentar el efecto antiadherente

G

L

d

l

P

e

c

d

d

y

L

C

E

E

L

L

T

ir

ir

C

N



Garantía

Los recipientes de cocción de hierro fundido esmaltado de KÜCHENPROFI se fabrican bajo estrictos controles de calidad y una comprobación final exhaustiva. Por este motivo, KÜCHENPROFI concede una garantía de 10 años en el acabado perfecto y la calidad del material para los recipientes de cocción (accesorios excluidos). Para hacer valer su garantía, dirijase a su distribuidor entregando el recipiente de cocción completo 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 el recipiente de cocción defectuoso 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 10 años.

La garantía no limita sus derechos legales en caso de defectos.

Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

Encontrará las condiciones detalladas de la garantía en www.kuechenprofi.de.

Exoneración de responsabilidad

Los recipientes de cocción de hierro fundido esmaltado son extremadamente robustos y resistentes. Sin embargo, la caída del producto o los golpes contra superficies duras pueden producir daños que no cubra la garantía.

También quedan excluidos de la garantía los daños causados por un uso inadecuado, el desgaste normal, el incumplimiento de las instrucciones de uso, limpieza y cuidado, los daños mecánicos y el almacenamiento inadecuado, así como la decoloración causada por la limpieza en el lavavajillas.

Queda excluida cualquier otra reclamación por daños y pérdidas.

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



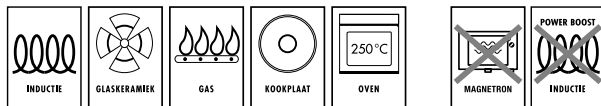


GEËMAILLEERD GIETIJZER **BRETAGNE**

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD



Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe KÜCHENPROFI product van geëmailleerd gietijzer. Neem de onderstaand belangrijke gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen in acht om lang plezier aan het product te beleven.



Het geëmailleerd gietijzeren kookgerei van KÜCHENPROFI is geschikt voor elk fornuis inclusief inductie.

Bovendien kunnen de producten ook in de oven of op de barbecue worden gebruikt. De dekselknoppen van edelstaal roestvrij zijn hittebestendig tot 250 °C.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig het kookgerei met heet water en een mild afwasmiddel. Droog het daarna volledig af.

Gebruiksaanwijzingen

Verbrandingsgevaar! Vooral het lichaam van het kookgerei wordt heet tijdens het gebruik. De zijgrepen en dekselgrepen kunnen bij een langere kooktijd of bij gebruik in de oven heet worden. Raak het kookgerei alleen aan bij de handgrepen. Gebruik voldoende hittebestendige pannenlappen of handschoenen.

- Zet heet kookgerei uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat het kookgerei niet kan oververhit raken of onopgemerkt droogkoken.
- Bij regelmatig gebruik kunnen schroeven van de dekselknoppen een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw worden vastgedraaid.



- Zet het kookgerei alleen voorzichtig op het fornuis en schuif het niet. 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 het kookgerei. Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet onder de bodem van het kookgerei uitkomen.
 - Plaats het kookgerei niet direct op de bodem van de oven. Gebruik altijd een ovenrooster.
 - Verhit het kookgerei enkel stapsgewijs naar de gewenste temperatuur – gebruik voornamelijk bij inductiekookplaten niet de boosterfunctie en alleen $\frac{2}{3}$ van het opgegeven maximale vermogen. Te snel verhitten leidt niet alleen tot slechtere kookresultaten, maar ook tot verkleuringen en mogelijke schade aan het productoppervlak en/of het oppervlak van het kookveld. Volg ook altijd de gebruiksaanwijzing van uw fornuis, oven of barbecue.
 - Het kookgerei is niet geschikt voor het gebruik in de magnetron.
 - Voor een optimaal frituurresultaat verwarm het lege kookgerei 2–3 minuten voor op middelhoog tot hoog vuur (geen boosterfunctie). Voeg vervolgens voldoende hittebestendig vet toe.
 - Plaats het voedsel in batches in het kookgerei zodat deze niet te veel afkoelt door het koude voedsel en zodat zich braadstoffen en een smakelijke korst kunnen vormen. Draai het voedsel pas om als het gemakkelijk van de bodem van het kookgerei kan worden losgemaakt.
 - Als de benodigde temperatuur is bereikt, reduceer de warmtetoevoer naar een gemiddeld tot laag niveau.
 - Haal leeg kookgerei direct van het ingeschakelde of hete fornuis. Anders kan schade aan het product en/of het kookoppervlak door oververhitting niet worden uitgesloten.
 - Dankzij de robuuste laag email kan normaal keukengerei worden gebruikt. Wij adviseren echter om voorwerpen met scherpe randen te vermijden en het keukengerei niet op de rand van het kookgerei af te kloppen.
- TIP:** Door de uitstekende warmte-opslag eigenschappen behaalt u de beste kookresultaten bij lage en gemiddelde temperatuur. Zo blijven de smaak en de hittegevoelige vitamines behouden.



Reiniging en onderhoud

- In de loop van de tijd vormt zich binnen op de bodem een patina (bruin laagje) die de braadeigenschappen verbeterd en een anti-kleeffect ontwikkelt, die ervoor zorgt dat de gerechten makkelijker loskomen. Deze natuurlijke laag dient niet te worden verwijderd.
- Laat het kookgerei 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.
- Voor zwaardere vervuiling en om de buitenkant te reinigen, kun je ook een mild afwasmiddel gebruiken. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Om vastgekoekte resten te verwijderen, laat deze inweken in heet water. Bij hardnekkige etensresten kunt u 1 eetlepel grof zout toevoegen aan het hete kookgerei en dit inwrijven met een papieren doek. Daarna kan het kookgerei moeiteloos worden gereinigd.
- Het kookgerei van geëmailleerd gietijzer kan ook in de vaatwasmachine worden gereinigd. Dit verwijdert echter het patina en kan de kookeigenschappen negatief beïnvloeden. De vorming van het patina begint dan opnieuw. Daarom adviseren wij een reiniging met de hand.
- Zorg ervoor dat het kookgerei volledig droog is voor je het opnieuw gebruikt of opbergt. Bewaar het kookgerei op een droge plaats.
- Wrijf de binnenzijde en rand van het kookgerei af en toe in met bakolie om roestvorming te voorkomen en om de anti-kleeffect te verhogen.



Garantie

Het geëmailleerd gietijzeren kookgerei van KÜCHENPROFI wordt bij de fabricage onderworpen aan strenge kwaliteitscontroles en een grondige eindcontrole. Daarom verleent KÜCHENPROFI voor het kookgerei (accessoires uitgesloten) een garantie van 10 jaar op een perfecte afwerking en kwaliteit van het materiaal. Bij een garantiegeval dient u het complete kookgerei 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 het defecte kookgerei 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 garantiетijd begint op de datum van aankoop en eindigt na 10 jaar.

Uw wettelijke rechten in geval van defecten worden niet beperkt door deze garantie.

Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

De gedetailleerde garantievoorwaarden zijn te vinden op www.kuechenprofi.de.

Disclaimer

Kookgerei van geëmailleerd gietijzer is extreem robuust. Door vallen of stoten op harde oppervlakken kan echter schade ontstaan die niet door de garantie wordt gedekt.

Eveneens uitgesloten van de garantie is schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, normale slijtage, het niet naleven van de gebruiks-, reinigings- en onderhoudsaanwijzingen, mechanische schade en onjuiste opberging, evenals verkleuringen veroorzaakt door de reiniging in de vaatwasmachine.

Verdergaande aanspraken in verband met schade en verliezen zijn uitgesloten.

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



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
service@kuechenprofi.de · www.kuechenprofi.de