



Familientopf aus Gusseisen

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Dieser Topf ist aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Topfrand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Bratgut ab. Dieser Topf ist für Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochstellen sowie für den Gebrauch im Backofen geeignet. Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens wählen. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, können Sie auf kleiner Flamme weiterkochen.

Materialinformation

Dieser Topf ist aus Gusseisen. Gussprodukte werden nach einer traditionsreichen Herstellungsmethode in Sandformen gefertigt. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.



WARNUNG vor Verbrennung

- Die Griffe werden beim Gebrauch heiß, benutzen Sie Topfhandschuhe o.Ä. Stellen Sie den Topf nicht auf eine Kochstelle mit zu großem Durchmesser, da dann die Griffe glühendheiß werden können.

VORSICHT - Sachschaden

- Wenn Sie den Topf auf einem Glaskeramikkochfeld benutzen, bedenken Sie das Eigengewicht des Topfes. Setzen Sie ihn immer vorsichtig ab. Schieben Sie ihn nicht über die Glaskeramikfläche.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann der Topf zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.

Für eine lange Lebensdauer des Artikels empfehlen wir, unsere Tipps zu Gebrauch und Pflege zu beachten.

Vor dem ersten Gebrauch:

- Reinigen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Entfernen Sie alle Etiketten. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie den Topf trocken.

Während des Gebrauchs:

- Erwärmen Sie den Topf nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folgen können eine Verfärbung der Beschichtung sowie die Beeinträchtigung der Antihaf-Eigenschaft sein.
- Wenn Sie den Topf auf einer Induktionsherdplatte verwenden, erhitzen Sie ihn nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann den Topf beschädigen.
- Den Topf **mit Deckel** können Sie bis max. 240 °C im Backofen verwenden. Ohne Deckel können Sie den Topf ohne Temperaturbegrenzung im Backofen einsetzen.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Benutzen Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt im Topf, benutzen Sie auch keine scheuernden Schwämme oder Metallkratzer zum Reinigen. Diese können die Emaille-Schicht beschädigen.

Nach dem Gebrauch:

- Füllen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Topf. Zu schnelles Abkühlen kann den Topf beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und mildem Spülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme.
- Trocknen Sie den Topf nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie ihn nicht feucht weg. An den nicht-emaillierten Kanten kann sich ansonsten Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.
- Wenn sich einmal etwas ansetzt: Erhitzen Sie ein wenig Wasser im Topf, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen.
- Der Topf ist nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob der Deckelgriff sich gelockert hat. Drehen Sie ihn dann wieder fest.