



# Aluminium-Kochtopf

 Produktinformation

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer Kochtopf aus Aluminium nimmt die Herdwärme schnell auf und verteilt sie gleichmäßig. Der Kochtopf ist mit einer Antihafbeschichtung versehen – ideal für fettarmes Braten und leichtes Reinigen.

Im Topfboden ist eine Edelstahlplatte integriert, so dass der Topf nicht nur für Gas-, Elektro- und Glaskeramik-kochfeldern geeignet ist, sondern auch für Induktionskochfelder.

Er ist backofengeeignet bis max. 180 °C.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Artikel und einen guten Appetit!

## Ihr Tchibo Team

### Gebrauch



#### **WARNUNG** vor Verbrennungen/Brand

- Der Kochtopf wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie Kochtopf, Griff und Deckel nur mit Topflappen o.Ä. an!
- Bei der Verwendung auf einem Gaskochfeld dürfen die Gasflammen nicht über den Topfboden hinausragen.
- Wenn Sie den Kochtopf zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen:  
Setzen Sie beim Erhitzen von Öl oder Fett **keinen Deckel** auf den Kochtopf. Lassen Sie einen Kochtopf mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt!  
Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

#### **VORSICHT** - Sachschaden durch Überhitzen

- Erwärmen Sie den Kochtopf nicht in leerem Zustand und vermeiden Sie ein restloses Verdampfen der Flüssigkeit. Ein Überhitzen des Kochtopfes kann zu einer Verfärbung des Materials sowie zu dauerhaften Beschädigungen am Kochtopf führen.



Der Kochtopf kann sich durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Kochtopfs.

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Topfboden und das Kochfeld sauber sind.
- Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Kochzone entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens wählen. Sobald der Kochtopf die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Temperaturregler auf eine kleinere Stufe stellen.
- Eine Induktionskochzone muss passend zum Durchmesser des Topfbodens gewählt werden. Ist der Topfboden zu klein oder wird der Kochtopf nicht mittig auf die Kochzone gestellt, wird er vom Kochfeld evtl. nicht erkannt. Je nach Kochfeldmodell kommt es ggf. zu einer Fehlermeldung.

- Bei Gebrauch eines Induktionskochfeldes können ungewohnte Geräusche entstehen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften des Kochfeldes zurückzuführen sind.
- Die hochwertige Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass nichts ansetzt oder anbrennt. Zum Schutz der Antihafbeschichtung verwenden Sie beim Kochen und beim Reinigen keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Verwenden Sie in dem Kochtopf ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer des Kochtopfes und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt in dem Kochtopf.
- Geben Sie Salz nur bei gleichzeitigem Umrühren in heißes Wasser.
- Stellen Sie den heißen Kochtopf zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.

#### **Zum Gebrauch von Aluminium-Kochtöpfen und -Pfanne auf Glaskeramikkochfeldern**

- Kochtöpfe und Pfannen aus Aluminium können durch starkes Bewegen auf dem Kochfeld Spuren hinterlassen. Diese Aluminium-Spuren lassen sich mit einem herkömmlichen Glaskeramikkochfeld-Reiniger entfernen.

---

### **Pflege Tipps**

- Kochen Sie den Kochtopf **vor dem ersten Gebrauch** mit Wasser aus. Fetten oder ölen Sie die Antihafbeschichtung danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- Reinigen Sie den Kochtopf nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
- Kochtopf und Deckel sind auch spülmaschineneeignet, also besonders pflegeleicht. Unsere Empfehlung: Verwenden Sie flüssigen Geschirrspülreiniger. Wählen Sie einen Sparspülgang mit niedriger Temperatur. Das schont Ihren Kochtopf und die Umwelt.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger.
- Trocknen Sie den Kochtopf nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

---

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

---

<b>Artikelnummer</b>	<b>Füllmenge</b>	<b>Bodendurchmesser</b>	<b>Induktionsflächen im Boden</b>
<b>327 088</b>	~ 2,3 L	Ø ~ 15,8 cm	Ø ~ 15,0 cm
<b>327 090</b>	~ 4 L	Ø ~ 18,7 cm	Ø ~ 17,6 cm
<b>327 089</b>	~ 5,5 L	Ø ~ 20,8 cm	Ø ~ 19,0 cm

---



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)