

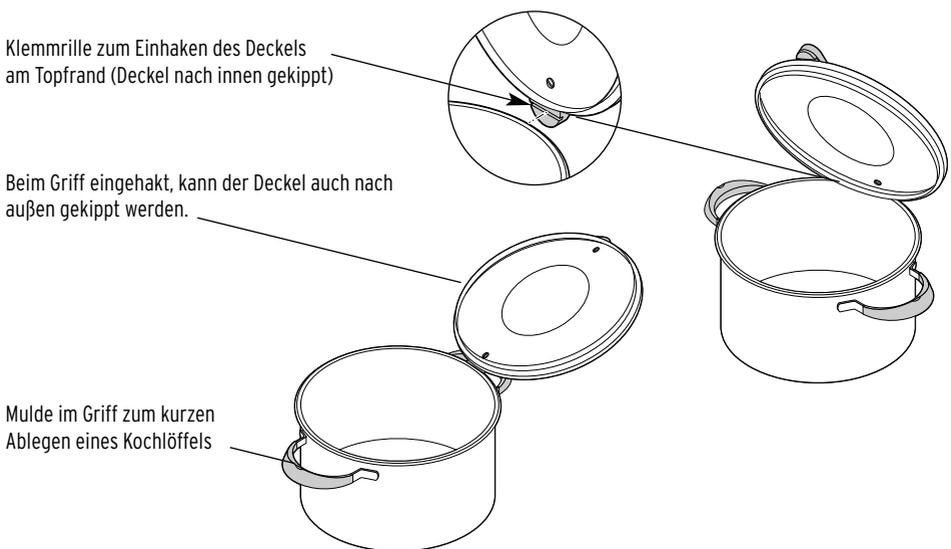
Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer Kochtopf überzeugt durch intelligente Funktionen, innovatives Design und durchdachte Details. Dazu gehören der praktische Deckel zum Anklemmen, die integrierte Kochlöffelablage sowie die silikonummantelten Griffe, die angenehm und sicher in der Hand liegen.

Der Kochtopf ist aus robustem, hochglanzpoliertem Edelstahl 18/10 und hat einen extradicken Sandwichboden. Er zeichnet sich durch seine Langlebigkeit aus, ist für den Gebrauch im Backofen und natürlich auch für alle Herdarten - inkl. Induktion - geeignet.

Ihr Tchibo Team

Kleine Warenkunde



Material

Topf und Deckel bestehen aus rostfreiem Edelstahl 18/10. Der Topf ist für Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochstellen inkl. Induktionskochfelder geeignet.



Der Topf kann sich - wie jedes Edelstahl-Kochgeschirr - durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Kochtopfs.

Silikongriffe

Die silikonummantelten Griffe sind rutschhemmend, wärmeisolierend und hitzebeständig bis max. 220 °C. So können Sie das Kochgeschirr auch im Backofen verwenden.

Kapselboden

Der Topf ist mit einem gekapselten Sandwichboden ausgestattet, der eine optimale Hitzeübertragung gewährleistet.

Schüttrand

Der Schüttrand vereinfacht das Ausschütten des Garguts. Tropfen und Kleckern an der Außenwand des Kochgeschirrs wird so minimiert.

Gebrauch



WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

- Der Kochtopf wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie Kochtopf und Deckel nur mit Topflappen o.Ä. an! Wenn Sie den Kochtopf im Backofen verwenden, werden die Silikongriffe ebenfalls sehr heiß. Fassen Sie die Griffe dann ebenfalls nur mit Topflappen o.Ä. an!
- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Topfboden hinausragen.
- Wenn Sie den Topf zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen:
Setzen Sie beim Erhitzen von Öl oder Fett den Deckel nicht auf den Topf. Lassen Sie einen Topf 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. Dies kann zu einer Verfärbung des Materials sowie zu dauerhaften Beschädigungen am Topf führen.
- Stellen Sie den Kochtopf nicht bei Temperaturen über 220 °C in den Backofen. Die Griffe werden sonst beschädigt.

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Topfboden und das Kochfeld sauber sind.
- Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens wählen. Sobald der Topf die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Herd auf eine kleine Stufe herunterstellen.
- Ein Induktionskochfeld muss passend zum Durchmesser des Topfbodens gewählt werden. Ist der Topfboden zu klein oder wird der Topf nicht mittig auf das Kochfeld gestellt, wird er vom Kochfeld evtl. nicht erkannt. Je nach Herdmodell kommt es ggf. zu einer Fehlermeldung.
- Bei Gebrauch einer Induktionskochstelle können ungewohnte Geräusche entstehen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Kochstelle zurückzuführen sind.
- Verwenden Sie beim Kochen und beim Reinigen keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Verwenden Sie in dem Topf ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer des Topfes und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt in dem Topf.
- Geben Sie Salz nur bei gleichzeitigem Umrühren in heißes Wasser.
- Stellen Sie den heißen Topf zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.

Pflege Tipps

- Kochen Sie den Topf **vor dem ersten Gebrauch** mit Wasser aus.
- Reinigen Sie den Topf nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
- Topf und Deckel sind auch spülmaschinengeeignet, also besonders pflegeleicht. Unsere Empfehlung: Verwenden Sie flüssigen Geschirrspülmittel.
Wählen Sie einen Sparspülgang mit niedriger Temperatur. Das schont Ihr Kochgeschirr und die Umwelt.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger.
- Trocknen Sie den Topf nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

Artikelnummer: D 320 317

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topfboden!

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de