



Edelstahl-Bräter-Set

de Produktinformation

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neues Bräter-Set ist aus Edelstahl 18/10 gefertigt und mit einem gekapselten Sandwichboden ausgestattet, der eine optimale Hitzeübertragung gewährleistet.

Der Edelstahl-Deckel ist auch separat als Grill- und Servierpfanne verwendbar. Seine Rillenstruktur sorgt für ideale Bratergebnisse. Zusätzlich haben Sie einen Glas-Deckel zum Sichtkochen und Servieren.

Sie können den Bräter auf Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochfeldern verwenden. 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/Verbrühungen/Brand

• Topf und Deckel werden während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie den Topf, die Deckel, **aber auch die Griffe** nur mit Topflappen o.Ä. an!

• Heben Sie die Deckel immer an beiden Seiten gleichmäßig an und halten Sie sie dabei so, dass Ihnen der entweichende Dampf nicht entgegenkommt. Durch den Dampf werden die Griffe sehr heiß - verwenden Sie in jedem Fall Topflappen o.Ä.!

• Wenn Sie den Edelstahl-Deckel als Grillpfanne verwenden, darf der Topf nicht als Deckel aufgesetzt werden. Verbrühungsgefahr durch heruntertropfendes Kondenswasser! Verwenden Sie den Glas-Deckel. Er ist sowohl für den Topf als auch für den Edelstahl-Deckel geeignet.

• Bei der Verwendung auf einem Gaskochfeld dürfen die Gasflammen nicht über den Topfboden hinausragen.

• Wenn Sie den Topf bzw. den umgedrehten Edelstahl-Deckel als Grillpfanne zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen:

Setzen Sie beim Erhitzen von Öl oder Fett **keinen Deckel** auf den Topf bzw. Edelstahl-Deckel.

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 Topf bzw. den Edelstahl-Deckel nicht in leerem Zustand, vermeiden Sie ein restloses Verdampfen der Flüssigkeit und stellen Sie beides **nicht** bei Temperaturen über 180 °C in den Backofen. Ein Überhitzen des Topfes/Edelstahl-Deckels kann zu einer Verfärbung des Materials sowie zu dauerhaften Beschädigungen am Topf/Edelstahl-Deckel führen.



Topf und der Edelstahl-Deckel können sich - wie jeder Edelstahl-Kochtopf - durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Topfes und des Edelstahldeckels.

- 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. Wenn Sie eine ovale Kochzone haben, verwenden Sie diese. Sobald der Topf bzw. Edelstahl-Deckel die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Temperaturregler auf eine kleine Stufe stellen.
- Eine Induktionskochzone muss passend zum Durchmesser des Topfbodens gewählt werden. Wenn der Topfboden zu klein ist oder der Kochtopf nicht mittig auf der Kochzone steht, 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.
- Handhaben Sie den Glasdeckel vorsichtig, um Schäden durch harte Stöße o.Ä. zu vermeiden. Benutzen Sie keinen Glasdeckel, der deutliche Kratzer oder Risse aufweist, da der Glasdeckel reißen könnte.
- Vermeiden Sie ein schnelles Abkühlen des Glasdeckels durch kaltes Wasser (Thermoschock).
- 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.
- Alle Hinweise gelten entsprechend auch für den Edelstahl-Deckel, wenn Sie ihn als separate Grillpfanne verwenden.

Pflege Tipps

- Kochen Sie den Topf und den Edelstahl-Deckel **vor dem ersten Gebrauch** mit Wasser aus.
- Reinigen Sie den Topf und die Deckel nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
- Der Topf und die Deckel sind auch spülmaschineneeignet, also besonders pflegeleicht.
Unsere Empfehlung: Verwenden Sie flüssigen Geschirrspülmittel. 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 Topf und die Deckel nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

Artikelnummer

Füllmenge

Bodendurchmesser

381 601

Topf: ~ 2,9 L

22,6 x 13,2 cm

Edelstahl-Deckel: ~ 1,6 L

23,5 x 14 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topfboden und am Edelstahl-Deckel!

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,

www.tchibo.de



www.tchibo.de/anleitungen