

Bedienungs- und Pflegeanleitung

/ Warnhinweise

Um lange Freude an unserem hochwertigen Kochgeschirr haben, beachten Sie bitte folgendes:

Vor dem ersten Gebrauch die Original-Verpackung sowie Folien vollständig ohne Reste entfernen.



Vorsicht!

Nicht mit Verpackungsbestandteilen verwenden, Brandgefahr!

Reinigen Sie das gesamte Produkt vor dem ersten Gebrauch gründlich!
Trocknen Sie das Kochgeschirr gut ab.



Vorsicht!

Verwenden Sie das Produkt niemals ungereinigt, es besteht die Gefahr von Restverschmutzungen oder Produktionsrückständen!

Benutzung:

Erhitzen Sie das Kochgeschirr bei hoher Temperatur für maximal eine Minute (beachten Sie, dass sich das Kochgeschirr bei Verwendung eines Induktionskochfelds schneller aufheizt!).

Verwenden Sie die hohe Temperatur nur, um das Kochgeschirr zu erhitzen, und reduzieren Sie dann die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

Wenn das Kochgeschirr warm genug ist, geben Sie den Essensinhalt hinein.



Vorsicht!

Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht, da es die Antihafteigenschaftender Oberflächenveredelung beschädigen kann, wenn Sie die Temperatur zu lange zu hoch halten. Das gleiche gilt für die Überhitzung des Kochgeschirrs auch mit dem Inhalt von Lebensmitteln oder bei Verwendung ungeeigneter Öle/Fette.

Sobald Kochgeschirr erhitzt ist, lassen Sie dieses niemals ohne eine verantwortliche Person unbeaufsichtigt!



Vorsicht!

Das Kochgeschirr erhitzt sich sehr schnell. Berühren Sie das Kochgeschirr niemals mit bloßen Händen / Fingern ohne zusätzlichen Schutz! Verwenden Sie das Kochgeschirr immer aus sicherer Entfernung zu Augen- und Gesichtsbereich!

Berühren Sie heißes bzw. erwärmtes Kochgeschirr nur an den dafür vorgesehenen Pfannenstielen bzw. Seitengriffen des Kochgeschirrs! Beachten Sie, dass auch die Stiele und Griffe im erhitzten Backofen sehr heiß werden können.

Vorsicht! Berühren Sie niemals das heiße bzw. erhitzte Kochgeschirr ohne dafür vorgesehene sichere Topflappen oder Handschuhe, es besteht die erhebliche Gefahr von Verbrennungen!

Aufgrund der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit gelangt die Hitze beim Braten gleichmäßig in Ihr Bratgut.

Sparen Sie Energie, indem Sie die Wärmezufuhr des Herdes umgehend reduzieren.

Vermeiden Sie es bitte, in Ihrem Kochgeschirr zu schneiden, und verwenden Sie keine scharfkantigen Metallwender, da hierdurch die Antihafteigenschaften Ihres Kochgeschirrs zerstört werden könnten! Bei der Verwendung des Kochgeschirrs benutzen Sie die entsprechendes Küchenzubehör aus Silikon (ebenfalls in unseren Shops erhältlich).



Vorsicht! Nutzen Sie niemals scharfkantige Küchenhelfer, die nicht zum Kochgeschirr gehören. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr!

Hinweise für die Benutzung auf Glaskeramik- und Induktionskochfeldern: Aufgrund von Herstellungstoleranzen bei Glaskeramikfeldern oder durch Verschmutzungen zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden (wie z.B. Salzkristalle) können beim Verschieben von Pfannen und Töpfen Kratzer am Kochgeschirr und auch Kratzer am Kochfeld entstehen. Für derartige Schäden kann keine Haftung übernommen werden.



Vorsicht!

Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Herdplatte, es können erhebliche Kratzer und Beschädigungen entstehen, für die unsere Haftung ausgeschlossen ist!

Beim Einsatz auf einem Induktionskochfeld (dafür ist die Induktionsausführung

unseres Kochgeschirrs notwendig) ist eine Geräuscentwicklung (Brummen oder Summen) normal.

Zur Reinigung des Kochgeschirrs verwenden Sie Wasser mit Spülmittel.



Vorsicht!

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, da dies zu vermeidbaren Beschädigungen an dem Kochgeschirr führen kann!

Wir empfehlen, das Kochgeschirr nicht in der Spülmaschine zu reinigen, da dies zu optischen Schäden (z.B. Verfärbungen) führen kann, die jedoch die Funktionalität des Kochgeschirrs nicht beeinträchtigen.

Erhitztes oder brennendes Fett kann einfach mit einer Löschdecke oder mit einem Trockenpulver-Feuerlöscher gelöscht werden. Ein Trockenpulver-Feuerlöscher ist definiert als ein Feuerlöscher, der zum Löschen von Bränden mit tierischen Fetten oder Speiseölen bestimmt ist.



Vorsicht!

Bei Brandgefahr oder Brand umgehend die Gefahrenquelle mit einem Trockenpulver-Feuerlöscher oder einer Löschdecke vollständig löschen und Sicherheitsvorkehrungen treffen (auch nach dem Löschen des Brandes)!

Verwenden Sie AMT-Produkte, deren Durchmesser des Bodens dem Durchmesser der Herdplatte entspricht. Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Herdplatte.

Bei einem Gasherd sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer sein als der Durchmesser des Bodens des verwendeten Kochgeschirrs.



Vorsicht!

Es besteht Verbrennungsgefahr, wenn die Gasflamme größer ist als der Boden des verwendeten Kochgeschirrs!

Der Einsatz von Topfhandschuhen wird dringend empfohlen, da sich die Griffe / Stiele des Kochgeschirrs erhitzen können. Es besteht Verbrennungsgefahr! Sofern das Kochgeschirr über zwei Seitengriffe verfügt, tragen Sie es immer mit beiden Händen.



Vorsicht!

Fassen Sie Kochgeschirr mit Seitengriffen immer mit beiden Händen an, sonst könnte es zu schwer sein und herunterfallen!

Halten Sie das Kochgeschirr von Kindern fern! Das Kochgeschirr ist selbst ohne Inhalt schwer und kann beim Herunterfallen zu Verletzungen führen! Kinder können zudem die Gefahr durch heißes Kochgeschirr nicht einschätzen und können sich schwer verletzen / verbrennen!

 **Vorsicht: Kochgeschirr kann sehr schwer sein, halten Sie es daher unbedingt von Kindern und unbefugten Dritten fern, die keinesfalls mit dem Kochgeschirr in Berührung kommen sollten! Kinder können zudem die Hitze des Kochgeschirrs nicht richtig einschätzen, daher dürfen Sie es niemals in Reichweite von Kindern aufbewahren oder ohne Aufsicht benutzen!**

Für das Kochgeschirr verwenden Sie bitte nur die passenden dafür vorgesehenen Deckel.

 **Vorsicht! Unsachgemäß aufliegende Deckel oder zu kleine / zu große Deckel können erheblichen Innendruck erzeugen. Es besteht erhebliche Verletzungs- und Verbrennungsgefahr!**

Das Kochgeschirr dient ausschließlich der Zubereitung von Lebensmitteln und Speisen, die zum ordnungsgemäßen Verzehr geeignet sind.

 **Vorsicht! Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht zur Lagerung oder Aufbewahrung von Lebensmitteln jeder Art!**

Unser Kochgeschirr ist nur für Koch- und Bratvorgänge geeignet, es ist nicht zum Aufbewahren oder Lagern von Speisen und Flüssigkeiten gedacht.

Schalten Sie die Herdplatte umgehend aus, wenn Sie das Kochgeschirr vom Herd absetzen.

 **Vorsicht! Es besteht Brandgefahr! Schalten Sie den Herd nach dem Kochvorgang umgehend vollständig aus!**

Features

Unser Kochgeschirr gibt es in verschiedenen Variationen. Modelle mit Stiel wie z.B. Bratpfannen gibt es wahlweise mit festem oder mit abnehmbarem Stiel.

Der Korpus unseres Kochgeschirrs und der feste Stiel sind backofenfest bis 240 °C / 464 °F. Der abnehmbare Stiel ist hitzebeständig bis 150 °C / 302 °F.

**Vorsicht!**

Der abnehmbare Stiel ist nicht backofenfest! Sie können das Kochgeschirr mit abnehmbarem Stiel aber dennoch im Backofen verwenden (bis 240 °C / 464 °F), indem Sie den abnehmbaren Stiel vom Kochgeschirr abnehmen.

Den abnehmbaren Stiel können Sie vom Kochgeschirr entfernen, indem Sie den Schieber auf dem Stiel zurückziehen und den abnehmbaren Stiel dann durch leichten Druck nach oben von der Aufnahme zum Kochgeschirr abziehen können. Sie können ihn wieder befestigen, indem Sie ihn auf die Aufnahme schieben und dabei ebenfalls den Schieber zunächst zurückziehen und sodann loslassen. Bei der Befestigung des abnehmbaren Stiels muß er deutlich spürbar einrasten, anderenfalls ist er nicht richtig befestigt!

**Vorsicht!**

Achten Sie bei der Befestigung des abnehmbaren Stiels unbedingt darauf, daß dieser fest und deutlich spürbar einrastet! Anderenfalls droht erhebliche Gefahr dadurch, daß der abnehmbare Stiel nicht richtig fest ist, so daß der Gusskörper des Kochgeschirrs sich lösen und herunterfallen kann! Hierbei droht erhebliche Verletzungsgefahr durch das herabfallende Kochgeschirr und erhebliche Verbrennungsgefahr durch das heiße Kochgeschirr und den heißen Inhalt des Kochgeschirrs!

Bei einigen Modellen mit Stiel ist auf der gegenüberliegenden Seite eine über den Rand des Kochgeschirrs herausragende Ausbuchtung vorhanden. Diese Ausbuchtung besteht ebenso wie das Kochgeschirr aus Aluminiumguss und wird dementsprechend bei der Benutzung des Kochgeschirrs sehr heiß! Berühren Sie diese Ausbuchtung daher niemals mit bloßen Händen / Fingern, es besteht eine erhebliche Verletzungs-/Verbrennungsgefahr!

Modelle mit zwei Seitengriffen sind backofenfest bis 240 °C / 464 °F. Sie können bis zu dieser Temperatur solche Modelle bedenkenlos im Backofen verwenden.



Vorsicht! Wenn Sie das Kochgeschirr ohne Stiel und Seitengriffe aus dem heißen Backofen wieder entnehmen, sind auch die angegossenen Griffe heiß! Bitte berühren Sie diese daher keinesfalls mit bloßen Händen / Fingern! Es besteht eine erhebliche Verletzungs-/Verbrennungsgefahr!

Einige unserer Modelle, z.B. große Bräter, sind ohne Stiele und Seitengriffe ausgestattet; sie verfügen über Griffe aus angegossenem Aluminiumguss. Auch diese Modelle sind backofenfest bis 240 °C / 464 °F.



Vorsicht!

Wenn Sie das Kochgeschirr ohne Stiel und Seitengriffe aus dem heißen Backofen wieder entnehmen, sind auch die angegossenen Griffe heiß! Das Kochgeschirr kann bei der Benutzung extrem heiß werden. Aufgrund der Konstruktion und Herstellungsweise unseres

Kochgeschirrs kann dieses auch nach Beendigung des Koch- oder Bratvorgangs Hitze noch sehr lange speichern.

Vorsicht! Achten Sie nach der Benutzung des Kochgeschirrs immer darauf, dass das Kochgeschirr wirklich abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen und wegstellen! Es besteht die erhebliche Gefahr von Verletzungen / Verbrennungen!

Garantie

Auf unsere Produkte gewähren wir 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Bitte heben Sie zum Nachweis Ihren Kaufbeleg auf.

Zusätzlich gewähren wir 25 Jahre Garantie auf die Planheit des Außenbodens ab Kaufdatum. Kochgeschirr in der Induktionsvariante ist von dieser Zusatzgarantie ausgeschlossen.

Verwenden Sie ausschließlich Speiseöle und -fette, die zur Zubereitung von Lebensmitteln und Speisen hergestellt werden.



Vorsicht!

Verwenden Sie niemals Öle und Fette, die nicht zur Zubereitung und zum Kochen und Braten hergestellt werden!

Welche Fette kann ich bei welcher Temperatur verwenden?

AMT Gastroguss-Kochgeschirr ist für eine thermische Belastung bis 240 °C / 464 °F ausgelegt.

Bei diesen hohen Temperaturen können Fette sehr schnell verbrennen. Hierbei entwickeln sie sogenannte Teerharze, die sich in die Oberfläche der Versiegelung einbrennen können und nicht mehr zu entfernen sind. Dadurch können die Antihafteigenschaften des Kochgeschirrs stark beeinträchtigt werden.

Brat- und Frittier-Öle müssen sehr hohe Temperaturen über einen langen Zeitraum aushalten und damit sehr hitzebeständig sein. Erdnussöl, Raps-Kernöl, Sojaöl, Sesamöl, Butterschmalz, Kokos oder Palmfett sind für diesen Einsatz auf Grund

ihrer Hitzebeständigkeit gut geeignet.

Butter und Margarine können nur bis ca. 160 °C / 320 °F erhitzt werden. Sie sind daher nur für Gerichte geeignet, die bei kleinen Heizstufen zubereitet werden, wie z.B. Eier und Pfannkuchen.

Butterschmalz kann bis 200 °C / 392 °F erhitzt werden, Öle wie Sonnenblumenöl können bis ca. 200 – 220 °C / 392 °F – 428 °F erhitzt werden. Sie alle sind geeignet für die mittleren Heizstufen, z.B. für Gerichte wie Bratkartoffeln und panierte Speisen.

Kaltgepresste Öle (z.B. Olivenöl), **Diätfette** sowie **Diätmargarinen** sind überwiegend nicht zum Braten geeignet. Beachten Sie hierbei bitte genau die Angaben der Hersteller. More information about fats and oils:

Feste Fette (Kokosfett, Palmfett oder Butterschmalz) haben einen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren. Diese sind sehr hitzestabil und spritzen beim Braten nur wenig. Aus ernährungsphysiologischer Sicht sind gesättigte Fettsäuren wenig empfehlenswert und sollten daher nur wenig zum Einsatz kommen. Gesättigte Fettsäuren erhöhen den Cholesterinspiegel und das Herzinfarktrisiko.

Oftmals wird Butter oder Margarine zum Braten verwendet. Margarine ist aber nur bis zu einer Temperatur von 160 °C / 320 °F hitzebeständig. Wird der Rauchpunkt erreicht, so verfärbt sich Margarine bräunlich. Die enthaltenen ungesättigten Fettsäuren gehen durch die zu hohen Temperaturen verloren. Margarine und Butter bestehen zu einem großen Anteil aus Wasser, welches bei hohen Temperaturen schnell zum Spritzen führt.

In der mediterranen Küche verwendet man fast ausschließlich natives Olivenöl bei der Zubereitung von Speisen.

Natives Olivenöl sollte auf keinen Fall höher als 170 °C / 338 °F erhitzt werden. Bei 170 °C / 338 °F ist der Rauchpunkt erreicht, das Öl wird bitter und es bilden sich teerartige Rückstände, die sich im Kochgeschirr ablagern. Die Wirkung und auch der Geschmack des Öls gehen weitestgehend verloren.

Raffiniertes Olivenöl hat seinen Rauchpunkt bei etwa 220 °C / 428 °F. Es ist wesentlich temperaturbeständiger, aber bei weitem nicht so gesund wie kaltgepresstes (natives) Olivenöl.

Als grundsätzliche Regel ist zu sagen, dass kaltgepresste Öle nicht zum Braten verwendet werden sollten.



Euro-Toques
European
Union of Chefs



Empfohlen von:



VKD
German Chefs
Association

Hersteller:

AMT Alumetall-Gießtechnik GmbH, Glörstr. 20-22, D - 58579 Schalksmühle / Deutschland.
www.bestpan.com / info@gastroguss.de / Tel. + 49 23 55 50 83 – 0.

Verantwortliche Person im Sinne der allgemeinen Produktsicherheitsverordnung (GPSR):

AMT Alumetall-Gießtechnik GmbH, GF Harald Möhl, Glörstr. 20-22, D - 58579 Schalksmühle
/ Deutschland.
www.bestpan.com / info@gastroguss.de / Tel. + 49 23 55 50 83 – 0.