



# Gebrauchs- und Pflegehinweise

für beschichtetes und unbeschichtetes Kochgeschirr

Using and cleaning instructions  
for coated and uncoated cookware

08.2018

# Die Genussdirigenten



## BRATPFANNE INDUKTION unbeschichtet

227798600	Ø 20 cm	H 4 cm
227798601	Ø 24 cm	H 5 cm
227798602	Ø 28 cm	H 5 cm
227798603	Ø 32 cm	H 5 cm
227798604	Ø 36 cm	H 6 cm
227798605	Ø 40 cm	H 7 cm

## BRATPFANNE INDUKTION beschichtet

227798606	Ø 20 cm	H 4 cm
227798607	Ø 24 cm	H 5 cm
227798608	Ø 28 cm	H 5 cm
227798609	Ø 32 cm	H 5 cm
227798610	Ø 36 cm	H 6 cm
227798611	Ø 40 cm	H 7 cm



## BRATPFANNE MEHRSCHEIN unbeschichtet

227798612	Ø 20 cm	H 4 cm
227798613	Ø 24 cm	H 4,5 cm
227798614	Ø 28 cm	H 5 cm
227798615	Ø 32 cm	H 5,3 cm

## BRATPFANNE MEHRSCHEIN beschichtet

227798616	Ø 20 cm	H 4 cm
227798617	Ø 24 cm	H 4,5 cm
227798618	Ø 28 cm	H 5 cm
227798619	Ø 32 cm	H 5,3 cm

## Die Genussdirigenten



### SAUTEUSE MEHRSCHEICHTE unbeschichtet

227798620	Ø 16 cm	H 6 cm
227798621	Ø 18 cm	H 6 cm
227798622	Ø 20 cm	H 6,5 cm
227798623	Ø 24 cm	H 7,5 cm

### SAUTEUSE MEHRSCHEICHTE beschichtet

227798624	Ø 16 cm	H 6 cm
227798625	Ø 18 cm	H 6 cm
227798626	Ø 20 cm	H 6,5 cm
227798627	Ø 24 cm	H 7,5 cm



### STIELKASSEROLLE FLACH unbeschichtet

227798628	Ø 16 cm	H 7,5 cm
227798630	Ø 20 cm	H 10,5 cm
227798632	Ø 24 cm	H 11 cm

### STIELKASSEROLLE MITTELHOCH unbeschichtet

227798629	Ø 16 cm	H 12 cm
227798631	Ø 20 cm	H 14 cm

Für alle Herdarten geeignet

## **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

Sie haben sich für ein hochwertiges Markenprodukt aus der Serie **ilios Kochkunst** entschieden. Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, um dieses Qualitätsprodukt optimal zu nutzen und Schäden durch unsachgemäße Handhabung zu vermeiden.

Dieses Produkt ist induktionsgeeignet. Deshalb beachten Sie bitte: Da es bei Benutzung auf einem Induktionsfeld (z. B. mit 2,2 kW) nur wenige Sekunden dauert, bis die notwendige Arbeitstemperatur erreicht ist, sollten sowohl das Aufheizen als auch das anschließende Braten bei mittlerer Schalterstellung erfolgen. Aufheizen und Braten auf höchster Stufe ist unnötig und kann das Produkt schädigen.

Um alle Stärken langfristig ausspielen zu können, sollten Sie auf korrekten Umgang und richtige Pflege achten.

## Gebrauchs- und Pflegehinweise für beschichtetes Kochgeschirr

- Vor dem ersten Gebrauch Etiketten, Aufkleber etc., die sich am Geschirr befinden, rückstandslos entfernen. Anschließend das Geschirr mit Wasser auskochen und die Innenseiten mit einem Tropfen Speiseöl ausreiben.
- Dieses Geschirr ist ausgesprochen leicht zu reinigen. Deshalb reicht die Reinigung von Hand vollkommen aus. Spülmaschinenreiniger können Versiegelungen angreifen und den Antihaft-Effekt beeinträchtigen.
- Reinigen Sie das Geschirr direkt nach jedem Brat-/Kochvorgang. Zur Reinigung heißes Wasser, ein handelsübliches Spülmittel, ein weiches Tuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste verwenden. Nicht geeignet sind harte Gegenstände, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel oder Backofenreiniger. Zur Beseitigung von hartnäckigen Flecken empfiehlt sich ein Spezialschwamm für beschichtetes Geschirr.
- In das kalte und leere Geschirr bitte immer etwas Fett geben. Nie trocken aufheizen.
- Reiben Sie den Innenspiegel und die Seitenwandung des Geschirrs vor jedem Gebrauch mit 1 bis 2 Tropfen Öl ein (ein hauchdünner Fettfilm sollte mindestens auf dem Geschirrboden liegen). Das pflegt das Material und schont die Beschichtung.
- Um Energieverluste zu vermeiden, das Geschirr mittig auf eine zum Bodendurchmesser passende Herdplatte stellen. Auch die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Geschirr angepasst sein. **Achtung:** Bei Benutzung auf Induktion ist es besonders wichtig, darauf zu achten, dass die Herdplatte im Verhältnis zum Geschirrboden nicht zu groß ist. Im Fall eines zu großen Herdplattendurchmessers besteht die Gefahr, dass das Geschirr nicht oder nur schlecht ankoppelt. Darüber hinaus kann es zu einer Überhitzung der Seitenwände kommen, die bei beschichteten Geschirren u. U. zu Beschädigungen an der Antihaft-Versiegelung führt. Dieser Handhabungsfehler stellt keinen Reklamationsgrund dar und schließt Garantie- und Gewährleistungsansprüche aus.
- Nur geeignete Heizquellen benutzen. Die entsprechenden Hinweise finden Sie auf der Kartonage.
- **Achtung:** Beim Aufheizen ohne Inhalt können, insbesondere bei Benutzung auf einem

Induktionskochfeld, sehr schnell sehr hohe Temperaturen am Geschirrboden erreicht werden, die oberhalb der Selbstentzündungstemperatur diverser Öle/Fette liegen und/oder zu Überhitzung führen. Durch die Überhitzung des Geschirrs kann es zur Reduzierung oder zu einem vollständigen Verlust des Antihaft-Effektes kommen. In diesem Fall besteht weder ein Garantie- noch Gewährleistungsanspruch.

- Tasten Sie sich in den ersten Tagen des Gebrauchs von einer niedrigen Heizstufe ausgehend an die richtige Schalterstellung heran. Zunächst sollten Sie das Geschirr auf kleiner Heizstufe erwärmen. Nach den ersten Erfahrungen können Sie das Geschirr bei mittlerer Wärmezufuhr (= mittlere Schalterstellung) erhitzen. Für sanftes Braten ist eine Temperatur von ca. 160 °C, für scharfes Braten von ca. 200 °C ausreichend.
- Das Bratgut nicht zu früh wenden. Nach 2 bis 3 Minuten kommt es bereits zur ersten Bräunung des Bratgutes.
- Beim Schmoren bitte immer ausreichend Flüssigkeit zugeben und einen Deckel auflegen. Kleine Heizstufe ist ausreichend.
- Verwenden Sie nur geeignete Speisefette/-öle. Ungeeignete Speisefette/-öle hinterlassen Teerharze auf der Beschichtung und führen dazu, dass die Antihaft-Wirkung beschädigt wird.
- Geben Sie das Bratgut erst dann in das Geschirr, wenn die richtige Arbeitstemperatur erreicht ist. Diese können Sie feststellen, indem Sie ein kleines Stück Butter in die Pfanne geben: Nach dem Schmelzen beginnt die Butter lebhaft aufzuschäumen. Sobald dieser Effekt nachlässt, ist die richtige Arbeitstemperatur erreicht. **Achtung:** Ist das Bratgut zu feucht, kann es zu gefährlichen Fettspritzern kommen.
- Nach Beendigung des Bratvorganges das Geschirr leeren und reinigen. Bitte keine Bratrückstände eintrocknen lassen und/oder Gebratenes darin aufbewahren.

## **Sonstige Hinweise**

- Das Geschirr nicht über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner und ähnliche Partikel können zu Kratzern führen. Abrieb, durch Aluminiumgeschirre verursacht, ist sofort zu entfernen. Nach wiederholtem Einbrennen lässt sich dieser nicht mehr entfernen.
- Das Geschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe eines heißen Geschirrs lassen. Pfannenstiele zur Seite oder nach hinten drehen.
- Nach längerem Bratvorgang oder bei Verwendung im Backofen, die Griffe vorsichtshalber mit einem Topflappen anfassen. Kunststoffgriffe, Griffe mit Silikoneinlage sowie Glasdeckel sind nur bis max. 180 °C hitzebeständig.
- Intensiver Gebrauch des Geschirrs kann einen nachlassenden Antihalt-Effekt bewirken.
- Das Geschirr nur für den vorgesehenen Zweck benutzen.
- Es dürfen keine Änderungen am Produkt vorgenommen werden.
- Bei Verwendung auf offener Flamme (z. B. Gasherd) kann es an der Außenseite im Bodenbereich zu Verfärbungen kommen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Aufliegende Metall- oder Glasdeckel können die Versiegelung in Mitleidenschaft ziehen. Daraus resultierende Beschädigungen stellen keinen Reklamationsgrund dar; sie begründen keinen Garantie- oder Gewährleistungsanspruch. Dies gilt auch für eventuelle bei normaler Nutzung auftretende Stoßbeschädigungen an den Innen- und Außenseiten des Geschirrs.
- In beschichteten Produkten mit Kunststoff- oder Holzwendern arbeiten.
- Vorsicht beim Transport des Geschirrs mit heißem Inhalt. Keine heißen Flächen berühren; das Geschirr nur an den Griffen anfassen.
- Das heiße Geschirr nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche absetzen.

- Das Geschirr immer erst vollständig abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.
- Etwaige Oberflächenunebenheiten sind rein optischer Natur. Sie haben keinen Einfluss auf die Gebrauchsfähigkeit der Produkte und stellen keinen Reklamationsgrund dar.
- Bei beschichteten Produkten können sich nach längerem Gebrauch bräunliche Verfärbungen im Innenspiegel ergeben. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar; auch begründen sie keinen Garantie- oder Gewährleistungsanspruch.
- Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein, den Brand nicht mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer/m Wolldecke/Handtuch ersticken. Lassen Sie das stark erhitzte Geschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!
- Etwaige „Brummgeräusche“ resultieren aus dem Zusammenspiel von Induktionskochfeld und induktionsgeeignetem Geschirr und sind unvermeidbar. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar.
- Das Geschirr ist für den professionellen Gebrauch vorgesehen und nur für den vorgesehenen Zweck zu benutzen. Bitte nehmen Sie keine Anderungen am Produkt vor!
- Fehlbehandlung des Kochgeschirrs, wie z. B. Trockenkochen/Überhitzen stellen keinen Reklamationsgrund dar.
- Produktänderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

## Gebrauchs- und Pflegehinweise für unbeschichtetes Kochgeschirr

Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch Aufkleber/Etiketten falls vorhanden. Anschließend das Geschirr intensiv in heißem Spülwasser reinigen. Reinigen Sie das Geschirr direkt nach jedem Brat-/Kochvorgang. Zur Reinigung heißes Wasser, ein handelsübliches Spülmittel, ein weiches Tuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste verwenden. Nicht geeignet sind Scheuerschwämme oder Stahlwolle. Zur Beseitigung von hartnäckigen Flecken empfiehlt sich ein Spezialschwamm und Edelstahlpflege. Besonders hartnäckiger Schmutz bei unbeschichteten Edelstahl-Geschirren lässt sich mithilfe eines Esslöffels Spülmaschinenreiniger entfernen. Mit Wasser aufkochen und über Nacht stehen lassen; danach bitte sorgfältig mit heißem Wasser ausspülen.

**Kochen:** Bitte stellen Sie Ihr Kochgeschirr mittig auf eine zum Bodendurchmesser passende Herdplatte. Geben Sie Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe) in den Topf; achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht bis zum Rand gefüllt wird – etwa 2/3 des angegebenen Nenninhalts gelten als maximale Füllmenge. Generell sollten Sie nie mehr als die tatsächlich benötigte Menge an Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe) verwenden. Schalten Sie nur zum Ankochen die höchste Heizstufe Ihres Herdes ein. Sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, drosseln Sie die Energiezufuhr, und kochen Sie auf einer kleineren Heizstufe weiter. Salz geben Sie bitte nur in kochendes Wasser oder heiße Speisen. Achten Sie darauf, dass mit geschlossenem Deckel gekocht wird, da sonst unnötig viel Energie verbraucht wird.

**Braten:** Vor der Benutzung bitte immer etwas Fett in das Kochgeschirr geben, z. B. Butter. So haben Sie einen Indikator für die Betriebsbereitschaft. Verwenden Sie nur geeignete Öle/Fette zum Braten. Ein/e leer erhitze/r Pfanne/Topf kann u. U. so heiß werden, dass sich das dann zugegebene Fett selbst entzündet. Durch eine Überhitzung des Geschirrs kann es zu Schäden kommen. In diesem Fall besteht weder ein Garantie- noch Gewährleistungsanspruch.

Sobald die notwendige Arbeitstemperatur erreicht ist (Butter wird braun), reduzieren Sie die Energiezufuhr und geben das Bratgut in das Koch-/Bratgeschirr. Wenden Sie es nicht zu früh. Sollte das Bratgut für kurze Zeit am Geschirrboden kleben, warten Sie einen Moment; nach 2 bis 3 Minuten sollte es sich leicht vom Boden lösen lassen.

Nach Beendigung des Bravorganges das abgekühlte Geschirr leeren und reinigen. Bitte keine Bratrückstände eintrocknen lassen und/oder Gebratenes darin aufbewahren.

**Schmoren:** Beim Schmoren bitte immer ausreichend Flüssigkeit zugeben und den Deckel auflegen.

**Wasserarmes Garen:** Zum wasserarmen Garen von Gemüse dieses gewaschen und tropfnass in den kalten Topf geben (ggf. etwas Wasser hinzufügen), den Deckel auflegen, ankochen und mit deutlich verminderter Energie fertig garen. Den Deckel bitte während des Garens nicht abnehmen oder Flüssigkeit (Wasser/Brühe) nachfüllen, wenn er doch abgehoben wurde.

## Sicherheitshinweise

- **Achtung:** Ist das Bratgut zu feucht, kann es zu gefährlichen Fettspritzern kommen.
- Nur geeignete Heizquellen benutzen. Bei Nutzung auf einem Induktionsherd bitte den induktiven Wirkdurchmesser beachten.
- Das Geschirr ist nicht zur Nutzung in der Mikrowelle geeignet.
- Das Geschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Das Geschirr ist backofenfest bis 220 °C.
- Die Glasdeckel sind ofentauglich bis 150 °C.
- Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe eines heißen Geschirrs lassen. Pfannenstiele zur Seite oder nach hinten drehen.
- Benutzen Sie Topfhandschuhe.

- Bitte nutzen Sie die „Boost“-Funktion des Induktionsherds nur zum Ankochen größerer Mengen Wassers.
- Verwenden Sie keine beschädigten Glasdeckel (Berstgefahr).
- Es dürfen keine Änderungen am Produkt vorgenommen werden.
- Vorsicht beim Transport des Geschirrs mit heißem Inhalt. Keine heißen Flächen berühren; das Geschirr nur an den Griffen anfassen.
- Das heiße Geschirr nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche absetzen.
- Das Geschirr immer erst vollständig abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.
- **Achtung Fettbrand:** Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein, den Brand nicht mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer/m Wolldecke/Handtuch ersticken. Lassen Sie das stark erhitzte Geschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!

## **Sonstige Hinweise**

- Das Geschirr nicht über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner und ähnliche Partikel können zu Kratzern führen. Abrieb, durch Aluminiumgeschirre verursacht, ist sofort zu entfernen. Nach wiederholtem Einbrennen lässt sich dieser nicht mehr entfernen.
- Unbeschichtete Edelstahlgeschirre sind spülmaschinenfest, Glasdeckel sind aufgrund der teils aggressiven Reiniger nur zur sporadischen Reinigung in der Spülmaschine geeignet (Glaskorrosion).
- Etwaige Oberflächenunebenheiten sind rein optischer Natur. Sie haben keinen Einfluss auf die Gebrauchsfähigkeit der Produkte und stellen keinen Reklamationsgrund dar.
- Etwaige „Brummgeräusche“ resultieren aus dem Zusammenspiel von Induktionskochfeld und induktionsgeeignetem Geschirr und sind unvermeidbar. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar.

- Bei Verwendung auf offener Flamme (z. B. Gasherd, Rechaud) kann es an der Außenseite zu Verfärbungen kommen. Die Funktion des Geschirrs wird dadurch nicht beeinträchtigt. Die Gasflamme darf nicht über den Boden hinausreichen.
- Blaue oder bunte Verfärbungen an Edelstahl-Geschirren sind mit etwas Zitronensäure oder Essigsäure entfernbare. Diese Verfärbungen sind harmlos. Gleiches gilt für milchig aussehende Flecken, die nach dem Kochen stärkehaltiger Lebensmittel entstehen können oder durch Kalkablagerungen aus dem Trinkwasser.
- Salz kann zu weißen Flecken und sogar Vertiefungen auf der Edelstahloberfläche führen. Um dies zu vermeiden, sollte Salz erst dem kochenden Wasser zugegeben werden. Dieser Handhabungsfehler stellt keinen Reklamationsgrund dar und schließt Garantie- und Gewährleistungsansprüche aus.
- Sollten am Kochgeschirrrostige Flecke (Fremdrost) entstehen, so sind diese mit Edelstahlreiniger in der Regel leicht zu entfernen.
- Um Energieverluste zu vermeiden, das Geschirr mittig auf eine zum Bodendurchmesser passende Herdplatte stellen. Verwenden Sie bitte Deckel und führen Sie nicht unnötig viel Wärme zu. Auch die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Geschirr angepasst sein. Achtung: Bei Benutzung auf Induktion ist es besonders wichtig, darauf zu achten, dass die Herdplatte im Verhältnis zum Geschirrboden nicht zu groß ist. Im Fall eines zu großen Herdplattendurchmessers besteht die Gefahr, dass das Geschirr nicht oder nur schlecht ankoppelt.
- Das Geschirr ist für den professionellen Gebrauch vorgesehen und nur für den vorgesehenen Zweck zu benutzen. Bitte nehmen Sie keine Änderungen am Produkt vor!
- Fehlbehandlung des Kochgeschirrs, wie z. B. Trockenkochen/Überhitzen stellen keinen Reklamationsgrund dar.
- Produktänderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.



# Die Genussdirigenten



## FRY PAN INDUCTION uncoated

227798600	Ø 20 cm	H 4 cm
227798601	Ø 24 cm	H 5 cm
227798602	Ø 28 cm	H 5 cm
227798603	Ø 32 cm	H 5 cm
227798604	Ø 36 cm	H 6 cm
227798605	Ø 40 cm	H 7 cm

## FRY PAN INDUCTION coated

227798606	Ø 20 cm	H 4 cm
227798607	Ø 24 cm	H 5 cm
227798608	Ø 28 cm	H 5 cm
227798609	Ø 32 cm	H 5 cm
227798610	Ø 36 cm	H 6 cm
227798611	Ø 40 cm	H 7 cm



## FRY PAN MULTILAYER uncoated

227798612	Ø 20 cm	H 4 cm
227798613	Ø 24 cm	H 4,5 cm
227798614	Ø 28 cm	H 5 cm
227798615	Ø 32 cm	H 5,3 cm

## FRY PAN MULTILAYER coated

227798616	Ø 20 cm	H 4 cm
227798617	Ø 24 cm	H 4,5 cm
227798618	Ø 28 cm	H 5 cm
227798619	Ø 32 cm	H 5,3 cm

## Die Genussdirigenten



SAUTÉ PAN MULTILAYER  
uncoated

227798620	Ø 16 cm	H 6 cm
227798621	Ø 18 cm	H 6 cm
227798622	Ø 20 cm	H 6,5 cm
227798623	Ø 24 cm	H 7,5 cm

SAUTÉ PAN MULTILAYER  
coated

227798624	Ø 16 cm	H 6 cm
227798625	Ø 18 cm	H 6 cm
227798626	Ø 20 cm	H 6,5 cm
227798627	Ø 24 cm	H 7,5 cm



SAUCEPAN FLAT  
uncoated

227798628	Ø 16 cm	H 7,5 cm
227798630	Ø 20 cm	H 10,5 cm
227798632	Ø 24 cm	H 11 cm

SAUCEPAN MEDIUM HIGH  
uncoated

227798629	Ø 16 cm	H 12 cm
227798631	Ø 20 cm	H 14 cm

suitable for all hobs

## Dear Customer,

you have decided to purchase a high-quality product from **ilios Kochkunst**. To enjoy the full benefit of the product and avoid damaging it unnecessarily, please read the following instructions carefully.

If the cookware is suitable for induction (see hints on packaging) please consider: When this product is used on an induction cooker (e. g. 2.2 kW) it only takes a few seconds to reach the correct working temperature. For this reason, you should use only a medium heat setting to heat the hob and fry the food. You do not have to use the highest setting as this wastes expensive power and may even damage the product.

To use the product to its full advantage, please read the following instructions for use and care.

## Instructions for Use and Care for coated cookware

- Before using the product for the first time, ensure that all labels and stickers are completely removed. Then boil water in it and rub the inside with a drop of cooking oil.
- After using this utensil, wash and dry it thoroughly.
- This product is very easy to clean. It is sufficient to wash them by hand. The agents used in dish-washing machines may corrode the surface sealing and reduce the non-stick effect.
- Clean the utensil immediately after every boiling or frying operation. For washing, use hot water, standard washing-up liquid, a soft cloth, sponge or soft brush. Do not use hard objects such as steel wool, abrasive detergents or oven cleaner. To remove more stubborn stains, we recommend using a special sponge for coated cooking utensils.
- Use only a suitable source of heat. Please refer to the instructions printed on the box.
- Before using the product, rub the inside surface and sides with one or two drops of oil (the inside surface at least should be covered with a very thin fatty film). This protects the coating as well as the material.
- In order to avoid energy loss, place the cookware in the centre of a suitably sized hob. The flame size of the gas hob should also be adjusted to suit the pot. **Note:** When using induction hobs, it is especially important to ensure that the hob is not too large for the base of the pot. An over-sized hob poses the risk of the cookware not connecting properly or even at all. In addition, it can cause the sides of the cookware to overheat, which can damage the non-stick surface of coated pots and pans. This handling error does not represent grounds for complaint and is not included in the terms of warranty.
- When using gas, do not allow the flame to pass beyond the bottom of the pan/pot.
- Always put a little fat into the cold and empty cookware. Never heat the pan/pot up when it is dry.
- Use only suitable cooking fats or oils. Unsuitable fats and oils may leave sticky resinous traces on the coating and cause the non-stick effect to deteriorate.

- **Important:** When heating the empty pan/pot (especially on an induction cooker) very high temperatures can be reached very quickly which may cause oil or fat to overheat and/or ignite. Overheating may reduce the non-stick effect of the coating or destroy it completely. In this case the terms of guarantee will not apply.
- In the early days of use, start at a low heat setting and work your way up to the correct setting. To start with, heat the pan/pot at a low switch setting. When you have gained some experience, you can heat it at a medium setting of the switch. For gentle frying a temperature of around 160 °C is sufficient, for fast frying around 200 °C.
- Do not put food in the pan/pot until the correct temperature has been reached. You can test this by placing a small piece of butter in the pan/pot. As soon as the bubbles tend to disappear the cookware is at the right temperature. **Important:** If the food is too moist, hot fat may splash out and cause burns.
- Do not turn the food too soon. It only starts to brown after about two or three minutes.
- When braising always add enough liquid and place the lid on the pan/pot. A low setting is sufficient.
- After finishing cooking, empty the pan/pot and clean it properly. Do not allow residues to dry or store fried food in the cookware.

### **Other notes**

- Do not push or pull the cookware across the ceramic-glass hob. Grains of salt or other particles may cause scratches. Remove any dust caused by abrasion of aluminium utensils from the hob immediately. If this is allowed to burn in, it becomes impossible to remove.
- Do not leave cooking utensils unsupervised when in use.
- Do not leave children unsupervised near a cooker or hot utensils. Turn pan handles to the side or the back of the cooker.
- Very frequent use of the utensil may cause deterioration of the non-stick effect.
- The utensil must always be used for its correct purpose only.

- After prolonged frying or roasting in the oven, always cover the handle with a cloth or use an oven glove. Plastic knobs, handles with silicon parts and glass lids are only heat resistant up to a temperature of 180 °C.
- Metal or glass lids may cause damage to the surface coating. This damage does not constitute grounds for complaint or for claims under the guarantee. This also applies for knocks or bumps on the inside or outside of the utensil through normal use.
- Any alteration to the product is prohibited.
- Use only wooden or plastic spoons or spatulas in coated products.
- Exercise caution when carrying the cookware with hot contents. Do not touch the hot surfaces. Lift the pan/pot only by its handles.
- Place the cookware only on a steady, flat and heat-resistant surface.
- Always allow the cookware to cool completely before cleaning or washing it.
- Use of the pan/pot on an open flame (e. g. gas cooker, réchaud) may cause discolouration of the bottom. This has no effect on its function.
- If rough spots appear on the surface, they have no effect on the function and do not constitute grounds for complaints or for claims under the guarantee.
- With coated products, brownish discolourations may appear on the inside surface after longer periods of use. This does not constitute grounds for complaint or for claims under the guarantee.
- Should oil ignite in the pan/pot, do not extinguish the flames with water. Instead, smother the flames with a correctly fitting lid, cloth or towel. Allow the overheated cookware to cool down with the hob switched off. Do not cool it with water!
- Any audible humming noise is a result of using an induction hob with suitable pots or pans and are unavoidable. They do not constitute grounds for complaint.
- The utensil is intended for professional use. It must always be used for its correct purpose only.
- Mishandling failure like overheating of the utensil are barred from the guarantee.
- We reserve the right for product changes conducted to technological advance.

## **Instructions for Use and Care for uncoated cookware**

Before using the product for the first time remove labels/stickers if there are any. Afterwards wash the cookware in hot soapy water thoroughly and dry. Wash up the pan after each use. For cleaning, use hot water, standard cleaning agent, a soft cloth, sponge or soft brush. Do not use steel wool, abrasive detergents or oven cleaner. To remove more stubborn stains, we recommend using a special sponge and polishing agent for stainless steel. After finishing cooking, empty the pan and clean it properly. Do not allow residues to dry or store fried food in the cookware.

**Boiling:** Place your pot on a ring or burner with matching diameter. Fill it with liquid, (e. g. water or stock), but avoid filling it to the brim. Some 2/3 of the stated nominal content are recommended. Never use more than the amount of liquid actually needed. To reach boiling point set your oven on maximum power. As soon as the liquid is boiling, turn the heat down and keep it boiling on a lower power feed. Only add salt to boiling water or hot foods. To avoid wasting energy, always keep the lid shut.

**Frying:** Before heating up please add some fat, e. g. butter. Only use suitable oil/fat for frying. When heating up an empty pan very high temperature can be reached in short period. Oil/fat may ignite when overheating the pan. Utensils may get damaged by overheating. Damage from overheating is not covered by the guarantee.

If you see the butter becoming brown, the temperature is reached. Now the power feed of the oven shall be reduced and the food can be prepared. Do not turn the food too early. If food briefly sticks to the bottom, please wait. After two or three minutes, it should be easy to remove. After the frying process let the utensil cool down and empty/clean it. Do not let dry up food residues or use the utensil for storing food.

**Braising:** Always use enough liquid when braising and keep the lid shut.

**Cooking with little water:** A low heat setting should be sufficient. When cooking

with little water wash vegetables and add to the cold pot while still wet (if needed, add some water), close the lid, bring to the boil and finish cooking at a reduced heat. Please do not lift the lid during the cooking process, and if you have to lift it add additional liquid (water, stock).

## **Important Safeguards**

- **Note:** If the food is too moist, hot fat may splash out and cause burns.
- Use only suitable heat sources. When using induction ovens please pay attention to the "active diameter".
- This cookware is not for use in microwave ovens.
- Do not leave cooking utensils unsupervised when in use.
- Utensils with plastic handles are not to be used inside ovens. Casseroles/pots with metal handles are ovenproof up to 220 °C, glass-lids, if applicable are 150 °C oven-proof.
- Do not leave children unsupervised near a cooker or hot utensils. Turn pan handles to the side or the back of the cooker.
- Please use oven-gloves at all times.
- Only use the "boost function" of your induction cooker for heating up big amount of water.
- Do not use damaged glass-lids (danger of bursting).
- Any alteration of the product is prohibited.
- Exercise caution when carrying the cookware with hot content. Do not touch the hot surface; lift the pan/pot only by its handles.
- Place the cookware only on a steady, flat and heat-resistant surface.
- Let the cookware cool down before washing it up.
- **Attention:** Should oil ignite in the pan/pot, do not extinguish the flames with water. Instead, smother the flames with a correctly fitting lid, cloth or towel. Allow the overheated cookware to cool down with the hob switched off. Do not cool with water.

## Advice

- Do not push or pull the cookware across the ceramic-glass hob. Grains of salt or other particles may cause scratches. Remove any dust caused by abrasion of aluminium utensils from the hob immediately. If this is allowed to burn in, it becomes impossible to remove.
- Uncoated cookware is dishwasher safe. Due to the chemical composition of dishwashers glass-lids shall not frequently cleaned in dishwashers (glass corrosion).
- Any audible humming noise is a result of using an induction hob with suitable pots or pans and are unavoidable. They do not constitute grounds for complaint.
- Usage on open fire (e. g. gas cooktop) may cause discolouration of the exterior surface. This does not affect the casserole's function. As this is unpreventable there is no matter of guarantee.
- If rough spots appear on the surface, they have no effect on the function and do not constitute grounds for complaints or for claims under the guarantee.
- The utensil is intended for professional use in the home. It must always be used for its correct purpose only.
- Blue or multi-coloured discolouration on stainless-steel pots has physical causes and neither poses a health risk nor influences the usability of your pots and pans. They can be removed with commercial metal cleaner or a vinegar- or lemon solution. Lime scale can be removed with a vinegar- and water solution (1 part vinegar and 5 parts water). Lemon juice may be used to replace vinegar.
- Persistent dirt on uncoated stainless steel pots and pans can be removed with help of a tea spoon of dishwashing powder. Bring to the boil with some water, leave to stand overnight and clean thoroughly with hot water.
- Salt may cause white spots or even little pin holes in the surface of the utensil. To avoid this happening only add salt to boiling water. This is incorrect handling and not covered by the guarantee.

- In case of rust spots appearing on the cookware please remove with a normal stainless steel polishing paste.
- In order to avoid energy loss, place the cookware in the centre of a suitably sized hob. Please use lids and do not feed more power than necessary. The size of gas flame shall not exceed the bottom diameter of the utensil placed upon. Note: When using induction hob, it is important to ensure that the hob is not too large for the bottom of the pot. An oversized hob can be the reason for not connecting properly.
- Mishandling failure like overheating of the utensil are barred from the guarantee.
- We reserve the right for product changes conducted to the technological advance.



**Rechberger Gesellschaft m.b.H.**

Lastenstraße 42 | A-4021 Linz | Postfach 2000

T +43 732 6925-0\* | F -7710

[www.rechberger.at](http://www.rechberger.at) | E [info@rechberger.at](mailto:info@rechberger.at)