



## Gebrauchs- und Pflegehinweise

für Geschirr aus Edelstahl

Using and cleaning instructions  
for stainless steel cookware

2019/20

## Die Gourmettrommler



SUPPENTOPF | STOCK POT

227798700	5,5 l	Ø 20 cm	H 18 cm
227798701	10,5 l	Ø 24 cm	H 24 cm
227798702	17 l	Ø 28 cm	H 28 cm
227798703	25,5 l	Ø 32 cm	H 32 cm
227798704	36,5 l	Ø 36 cm	H 36 cm
227798705	50 l	Ø 40 cm	H 40 cm



FLEISCHTOPF | MEAT POT

227798706	1,9 l	Ø 16 cm	H 9,5 cm
227798707	3,8 l	Ø 20 cm	H 12 cm
227798708	6,5 l	Ø 24 cm	H 14,5 cm
227798709	9,8 l	Ø 28 cm	H 16 cm
227798710	15,4 l	Ø 32 cm	H 19,5 cm
227798711	20,5 l	Ø 36 cm	H 21,5 cm
227798712	30,1 l	Ø 40 cm	H 24 cm

# Die Gourmettrommler



BRATENTOPF | STEWING PAN

227798713	1,3 l	Ø 16 cm	H 6,5 cm
227798714	2,5 l	Ø 20 cm	H 7,5 cm
227798715	3,7 l	Ø 24 cm	H 8 cm
227798716	5,8 l	Ø 28 cm	H 9,5 cm
227798717	9,2 l	Ø 32 cm	H 11 cm
227798718	13 l	Ø 36 cm	H 13 cm
227798719	18 l	Ø 40 cm	H 14,5 cm



DECKEL | LID

227798720	Ø 16 cm
227798721	Ø 20 cm
227798722	Ø 24 cm
227798723	Ø 28 cm
227798724	Ø 32 cm
227798725	Ø 36 cm
227798726	Ø 40 cm

Für alle Herdarten geeignet | suitable for all hobs

## Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für ein hochwertiges Produkt der Marke **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 Geschirr aus Edelstahl

- Vor dem ersten Gebrauch mit geeigneten Waschmitteln waschen (Chlor- und Bleichlaugen vermeiden), spülen und trocknen. Anschließend trocken aufbewahren.
- Schwämme, Scheuermittel und Stahlwolle vermeiden.
- Reste aus Salz (NaCl), Zitrone, Essig und Tomatensaft sofort entfernen.
- Bei Reinigung in der Geschirrspülmaschine auf vollständige Trocknung achten, gegebenenfalls per Hand trocknen und polieren.
  
- Die Töpfe besitzen einen Induktions-Sandwichboden, der eine perfekte Wärmeleitung bewirkt.
- Die Töpfe nie ohne Inhalt erhitzen und auf Wärmequellen stehen lassen.
- Die Flamme soll nicht über den Topfrand herausragen.
- Wenn der Inhalt des Topfes seinen Kochpunkt erreicht, ist die Zufuhr von Gas oder

Strom zu verringern: der wärmeverbreitende Boden hält eine gleichmäßige Temperatur im Inneren des Gefäßes.

- Achtung: Salz erst zugeben, wenn das Wasser kocht. In kaltem Wasser lösen die Salzkristalle eine chemische Reaktion aus, die das Material beschädigen kann.
- Heftiges Aufprallen und zu starke Wärmeunterschiede, wie das plötzliche Abkühlen, sind zu vermeiden.
- Keine Lebensmittel darin aufbewahren, die Zitronen-, Essig- oder Milchsäure enthalten.
- Für die gründliche Reinigung nach mehrmaligem Gebrauch wird ausschließlich Edelstahlreiniger empfohlen.
- Um Kalkstein zu entfernen empfiehlt es sich Essigwasser im Topf aufzukochen, erkalten zu lassen und abschließend nochmals gründlich mit Wasser und Reinigungsmittel auszuwaschen.

### **Wichtige Information**

Das im Trinkwasser enthaltene Chlor bildet beim Waschgang im Geschirrspüler Chlorsalz. Dieses kann auf Edelstahlgeschirr Verfärbungen oder Ätzspuren hinterlassen. Daher wird empfohlen die Töpfe sofort nach der Wäsche aus der Maschine zu nehmen und per Hand zu trocknen.

### **Garantie**

Der Hersteller garantiert die Reparatur bzw. den Austausch jener Produkte die Fabrikations- oder Materialfehler vorweisen. Die Garantie beinhaltet Fehler, die auf eine unsachgemäße Verwendung oder schlechte Wartung zurückzuführen sind jedoch nicht.

#### **RÜCKGABEVERFAHREN UNTER GARANTIE:**

- Verkäufer kontaktieren und festgestellten Mangel beschreiben.

## **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.

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 stainless steel cookware**

- Before first usage and after each use wash stainless steel items in hot water and neutral washing solution (detergent). Don't use synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners. Then, dry thoroughly before storing in a dry room.
- Any residual of food, particularly of salt (NaCl), lemon, vinegar, tomatoes, etc. should be carefully removed to prevent corrosion.
- In case the items are washed in dishwashing machine, check that at the end of the washing cycle they are perfectly dry. If not, dry thoroughly by hand.
- Our cookware is manufactured with the finest stainless steel and its thermoradiant sandwich bottom is perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface as well as induction.
- Before use, wash in warm soapy water, rinse and dry.
- Never place empty cookware on a heating element.
- Do not allow gas flames to go up the sides of the pan.

- Heat pot up gradually and reduce heat when water boils. The thermoradiant bottom will keep uniform temperature inside the pot. When using salt, wait until the water is boiling to add it and allow it to completely dissolve.
- Salt deposited may react chemically and electrolytically causing pitting in the stainless steel. When washing do not use detergents containing chlorine, for example bleach, as they may corrode stainless steel.
- Avoid strong hits and thermal shocks. Do not cool it down suddenly.
- Do not store salty food or food containing lemon, vinegar and tomatoes in the pot.
- To remove halos due to overheating clean it with a specific stainless steel cleaner only.
- To remove white chalk deposits in the cookware, boil water with vinegar, leave it until it gets cool and then wash it normally.

### **Important Notice**

It occurs that chlorine dioxide added to drinking water worldwide, during the cycle of dishwashers tends to form chloric acid ( $\text{HClO}_3$ ), an aggressive agent for silverplated as well as stainless steel items and especially for martensitic steel used in cutlery. This phenomenon is so evident that products may show signs of corrosive attack even right from the first washing in a dishwasher. To minimize the problem products must be removed from the dishwasher as soon as the cycle is completed and wiped dry with a soft cloth, even if they seem dry. To obviate this problem it is necessary to install a dechlorinator upstream from the dishwasher.

### **Warranty**

The manufacturer guarantees to repair or replace any products found to be defective in material or construction. Warranty does not include damages resulting from misuse, abuse or incorrect maintenance.

#### **WARRANTY RETURN PROCEDURE:**

- Give the distributor a brief description of the problem.



**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)