

REINIGUNG HENSSLER TÖPFE

Vielen Dank, dass Sie einen Henssler Topf verwenden.

Die Pflege und Verwendungshinweise sind speziell auf hochwertige Töpfe wie den Henssler Topf zugeschnitten, um sicherzustellen, dass Sie die bestmögliche Leistung und Haltbarkeit aus Ihrem Kochgeschirr herausholen. Der Henssler Topf zeichnet sich durch seine hochwertige Verarbeitung und die kratz- und schnittfeste Antihafbeschichtung aus, was ihn zu einem großartigen Werkzeug in Ihrer Küche macht.



Allgemeine Pflege & Verwendung:

- **Vermeidung von Wasserflecken:** Um Wasserflecken zu verhindern, sollten Sie Ihren Topf nach dem Waschen sofort gründlich trocknen. Sollten dennoch Wasserflecken auftreten, können Sie diese leicht entfernen, indem Sie die Oberfläche des Topfes befeuchten und mit einem feuchten Schwamm, der mit Backpulver bestreut ist, abreiben. Anschließend wie gewohnt spülen.
- **Salz erst nach dem Kochen hinzufügen:** Salzen Sie Wasser erst, nachdem es zum Kochen gekommen ist. Wenn Sie das Wasser vor dem Kochen salzen, kann es zu „Pitting-Korrosion“ führen, bei der winzige, aber irreparable Vertiefungen im Boden des Topfes entstehen. Daher salzen Sie Ihr Wasser erst, wenn es bereits kocht.
- **Erhitzen:** Erhitzen Sie den Topf, bevor Sie Öl hinzufügen, und fügen Sie dann die Zutaten hinzu, sobald das Öl heiß ist. Das Hinzufügen von Öl zu einem heißen Topf bewirkt, dass der Boden vorübergehend „statisch“ wird, was eine temporäre Antihafwirkung erzeugt.
- **Kalte Lebensmittel vor dem Kochen vorbereiten:** Kalte Lebensmittel haften eher in einem heißen Topf, da das Material sich bei Kontakt mit kühleren Temperaturen zusammenzieht. Wenn Sie Lebensmittel wie Fleisch, Huhn oder Fisch direkt aus dem Kühlschrank zubereiten, lassen Sie diese zunächst für 10 bis 15 Minuten auf Raumtemperatur kommen. Tupfen Sie vor dem Kochen mit einem Tuch oder Papiertuch, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.
- **Wasser- und Öltest:** Um festzustellen, ob Ihr Topf heiß genug für das Öl ist, machen Sie einen einfachen Wassertest: Geben Sie eine kleine Menge (ca. 1/8 Teelöffel) Wasser in den Topf. Wenn das Wasser beim Kontakt mit dem Topf sofort zu einer „Kugel“ wird, die über die Oberfläche gleitet und tanzt, dann ist der Topf optimal vorgeheizt und Sie können das Öl hinzufügen.
- **Warnung:** Beschleunigen Sie den Vorheizvorgang nicht, indem Sie hohe Hitze verwenden (nicht über 230 Grad Celsius). Hochwertiger Edelstahl behält die Hitze effektiv, daher kann das Vorheizen auf hoher Stufe zu einer Überhitzung des Topfes führen, was irreparable Verformungen (und das Verbrennen Ihrer Lebensmittel) zur Folge haben kann.
- **Topf nicht ohne Wasser oder Lebensmittel verwenden:** Kochen Sie niemals ohne Wasser oder Lebensmittel im Topf, um irreparable Verformungen zu vermeiden.
- **Richtige Pflege des Topfes:** Die richtige Reinigung eines Kochtopfs ist für eine lange Lebensdauer essentiell. Nur durch eine gründliche und korrekte Reinigung beider Topfseiten bleibt die Funktionalität der Antihafbeschichtung und die Wärmefähigkeit des Materials erhalten.
- **Topf vor der Reinigung auskühlen lassen:** Vor der Reinigung sollte der Topf vollständig auskühlen, um Verformungen zu vermeiden.
- **Verschiedene Oberflächen richtig reinigen:** Um die Außenseite von Rückständen zu befreien, benötigt man etwas Scheuermilch und einen Stahlschwamm. Zur gründlichen Reinigung der Topfinnenseite reicht eine weiche Spülbürste, ein Topfchwamm und handelsübliches Spülmittel. Henssler's Töpfe haben eine kratz- und schnittfeste Antihafbeschichtung.
- **Welchen Teil des Topfes zuerst reinigen:** Beginnen Sie immer mit der Reinigung der Innenseite, indem Sie kaltes Wasser in den abgekühlten Topf füllen und die Innenseite gut bedecken. Lassen Sie den Topf einige Minuten einweichen, um Verunreinigungen zu lösen.
- **Schritt-für-Schritt-Reinigung des Topfes:** Verwenden Sie eine Spülbürste mit weichen Borsten oder einen Topfchwamm mit rauer Seite, um grobe Verschmutzungen zu entfernen. Bei starker Verschmutzung sollte das Wasser gewechselt werden. Spülen Sie den Topf mit warmem Wasser und etwas Spülmittel aus und verwenden Sie bei Bedarf einen feuchten Topfchwamm.
- **Insidertipp zum Schluss:** Zur Entfernung von stark Eingebanntem können Sie Backpulver verwenden. Streuen Sie es auf die Verkrustungen, füllen Sie kaltes Wasser in den Topf und kochen Sie ihn langsam auf dem Herd auf. Anschließend reinigen Sie den Topf gemäß den oben beschriebenen Schritten.
- **Zusammenfassung:** Lassen Sie den Topf vor dem Reinigen auskühlen, reinigen Sie alle Seiten und Materialien und wechseln Sie das Wasser bei starker Verschmutzung.