

Linnuo® Edelstahl Topf / Topfset

Gebrauchs- und Pflegehinweise

Bitte lesen Sie die folgenden Gebrauchs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch vollständig durch.

Hinweise zum Gebrauch

- Die Töpfe und Glasdeckel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem Tuch / Schwamm in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel reinigen und gut abtrocknen.
- Bitte Töpfe niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts und zu Beschädigungen am Kochgeschirr sowie der Heizquelle kommen.
- Der Topf darf nicht überhitzt werden. Im Falle einer Überhitzung Herdplatte sofort abschalten. Topf aber nicht abheben, sondern eine Weile auf der sich abkühlenden Platte stehen lassen.
- Höchste Heizstufe nur kurz zum Anheizen oder Anbraten verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe garkochen. Insbesondere beim wasserarmen Garen mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Nutzen Sie die Speicherenergie von Herdplatten und Topfboden durch frühzeitiges Reduzieren bzw. Abschalten der Heizstufe vor dem Gar-Ende.
- Den Topf auf Glaskeramik-Kochfeld nicht hin und her schieben, da das Kochfeld dadurch zerkratzt werden kann. Immer auf der Herdplatte kochen, die genauso groß oder kleiner als Topfboden ist.
- Die Griffe sind innen hohl und werden unter normalen Gebrauchsbedingungen nicht heiß. Jedoch bei sehr langen Kochzeiten können sie auch erhitzt werden.
- Beim Einsatz im Backofen und bei sehr langen Kochzeiten sollen Sie aus Sicherheitsgründen stets Topflappen oder andere Utensilien zum Schutz Ihrer Hände vor Verbrennungen verwenden.

⚠ Achtung

Lassen Sie den Topf während des Bratvorganges niemals unbeaufsichtigt, da sich z.B. das Fett bei Überhitzung entzünden kann. Sollte es zu einer Entzündung kommen, ist das brennende Fett niemals mit Wasser zu löschen, sondern sind die Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke zu ersticken.

⚠ Achtung

Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht durch Salz angegriffen wird. Salz löst sich viel langsamer im kalten Wasser und somit liegen Salzpartikel am Topfboden. Beim Erwärmen des Wassers können sie Korrosionslöcher oder Korrosionsflecken verursachen.

Hinweise für Induktionsherde

- Beim Einsatz auf Induktionsherden darf keine Erhitzung des Topfes im leeren Zustand erfolgen. Die Überhitzung kann das Kochgeschirr beschädigen.
- Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr.
- Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da es andernfalls zu Fehlfunktionen kommen kann. Der Topf ist mittig auf dem Induktionsfeld anzuordnen.

Hinweise für Verwendung im Backofen

- Töpfe ohne Glasdeckel sind für die Verwendung im Backofen bis zu Temperaturen von maximal 250°C geeignet. Bei diesen hohen Temperaturen können Verfärbungen entstehen, die aber mit einem Edelstahlpflegemittel zu entfernen sind.
- Glasdeckel sind bis max. 180°C für den Backofen geeignet. Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion Ihres Backofens!

Hinweise für Reinigung und Pflege

- Die Töpfe sind spülmaschinengeeignet. Für eine langlebige Erhaltung der Oberfläche empfehlen wir jedoch die schonende Handreinigung mit einem Tuch oder Schwamm.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- **Wichtiger Hinweis:** Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Durch Kochen von kalkhaltigem Wasser können Kalkflecken oder blau schillernde Verfärbungen im Innern des Kochgeschirres entstehen. Nach dem Zubereiten stärkehaltiger Lebensmittel, wie z. B. Kartoffeln, Linsen oder auch Nudeln, können insbesondere bei neuen Töpfen weiße Flecken zurückbleiben. Bitte frühzeitig und regelmäßig reinigen, indem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen. In hartnäckigen Fällen empfehlen wir die Verwendung eines Edelstahlpflegemittels.
- Kochgeschirr stets gut abgetrocknet aufbewahren. Deckel dabei bitte nicht

schließend aufsetzen, sondern lose auf das Kochgeschirr legen.

- Wir empfehlen eine zeitnahe Reinigung mit einem Edelstahlpflegemittel

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Spezi­alsalz und Klarspülmittel immer rechtzeitig auffüllen. Es darf dabei kein Salz in den Innenraum der Spülmaschine gelangen. Eine hohe Salzkonzentration kann Korrosion auslösen. Wir empfehlen deshalb, nach Auffüllen der Behälter einen Zwischenspülgang mit leerer Maschine durchzuführen.
- **Wichtiger Hinweis:** In der Spülmaschine kann durch andere Gegenstände Fremdrost auf das Kochgeschirr übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird.
- Spülmaschine nach Beendigung des Spülvorgangs baldmöglichst zur Belüftung öffnen.
- Kochgeschirr möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.
- Sollten Sie Glasdeckel in der Spülmaschine reinigen, kann es zu Eintrübungen am Glas kommen. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.
- Sollte sich Flüssigkeit bzw. Schmutz im Glasdeckel ansammeln, ist dies nicht auf einen Verarbeitungsmangel, sondern auf die Bauart der Glasdeckel zurückzuführen. Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Deckel senkrecht im Geschirrkorb stehen oder nach der Handwäsche aufgestellt werden. So kann Flüssigkeit besser verdampfen bzw. ablaufen.

Sollten noch Fragen offengeblieben sein, wenden Sie sich gerne per E-Mail an info@innuo.de an unseren Kundenservice.

Innuo GmbH
Eschenweg 7
96050 Bamberg, Bayern
Deutschland