



# Gebrauchs- und Pflegehinweise

Aluguss - Töpfe & Pfannen



Aus Liebe zum Produkt.

## Unsere Aluguss - Produkte in der Übersicht



ELEKTRO



GLASKERAMIK



HALOGEN



GAS



INDUKTION

\*Nur extra ausgewiesene Produkte sind auch induktionsgeeignet.

### ALUGUSS - TÖPFE



### ALUGUSS - PFANNEN



## Gebrauch & Pflege

**Damit Sie lange Freude an Ihren Alugussprodukten haben, beachten Sie bitte unsere Pfleheinweise.**

Die hohe Wärmeleitfähigkeit sorgt für ein schnelles Kochen oder Braten für den Herd. Eine Speicherung der Hitze durch die dicken Wände und den Thermoboden sorgen für ein energiesparendes Zubereiten der Speisen. Da Aluguss die Wärme speichert, kann hierbei der Vorteil der Restwärme ausgenutzt werden. Durch die 3-fache Antihaf-Beschichtung ist ein fettarmes Kochen und Braten ohne ankleben möglich. Der Glasdeckel ermöglicht ein vitaminschonendes und gesundes Sichtkochen.

### Die NEUE Generation Bratpfannen

Dank der robusten GREBLON Antihafbeschichtung sollten unsere Bratpfannen nur einmal kurz stark erhitzt werden, um dann bei mäßiger Hitze weiterzubraten. Das spart Energie und schont die Beschichtung. Bitte ölen Sie die Pfanne VOR jedem Benutzen leicht ein.

**EIN GROßES  
KOCHVERGNÜGEN.**

Besuchen Sie [#mulex.gmbh](https://www.instagram.com/mulex.gmbh) auch auf Instagram.



# Übersicht Gebrauchsanweisung und Pflegehinweise

Aluguss	So geht's
<p><b>vor dem Erstgebrauch</b></p>	<p>Bitte kontrollieren Sie Ihr Produkt - sowie den Boden/die Unterseite sofort nach dem Kauf auf eventuelle Kratzer oder sonstige Beschädigungen, die beim Transport entstanden sein könnten.</p> <p>Bitte <b>vor</b> dem Erstgebrauch auch den Punkt <b>TEST</b> unter <b>Sonstiges</b> durchführen. <b>Eine nachträgliche Reklamation - nach Inbetriebnahme - können wir nicht anerkennen.</b></p> <p>Ist das Kochgeschirr in einem einwandfreien Zustand spülen Sie es einmal mit heißem Wasser aus. Nun kann es verwendet werden.</p>
<p><b>nach Gebrauch</b></p>	<p>Reinigen Sie den Topf/die Pfanne zeitnah nach dem Abkühlen mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen- fertig.</p> <p>Füllen oder tauchen Sie das heiße Kochgeschirr nicht in kaltes Wasser. Plötzliche Temperaturveränderungen schaden der Beschichtung und dem Boden. Verwenden Sie keine Kratzschwämme, Stahlwolle oder Scheuerpulver.</p>
<p><b>Pflege und Reinigung</b></p>	<p>Wir empfehlen grundsätzlich für alle beschichteten Kochgeschirre das Spülen mit der Hand.</p> <p>Durch das Spülen in der Spülmaschine, in Kombination mit den aggressiven Reinigungsmitteln leidet die Beschichtung und der Topfboden/Pfannenboden färbt schwarz ab. Ebenfalls kann mit der Zeit die Lackierung angegriffen werden.</p> <p>Zudem kann es vereinzelt – im Laufe der Zeit – zu einem verminderten magnetischen Kontakt auf den Induktionskochfeldern führen.</p> <p>Unsere Gewährleistung deckt diese Art von Verschleiß nicht ab.</p>
<p><b>zum Schutz der Beschichtung</b></p>	<p>Nur Einsatz von weichen Silikonküchenhelfern, so schützen Sie die Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine scharfkantigen Utensilien wie metallene Messer oder Gabeln, um das Gargut zu wenden oder zu rühren. Diese können Schnitt- oder Kratzspuren hinterlassen und diese beeinflussen die Antihafteigenschaften der Oberfläche.</p> <p>Vermeiden Sie auch das Ausschlagen der Küchenhelfer auf dem beschichteten Topf- bzw. Pfannenrand. Dies kann zu Beschädigungen führen. Überhitzen Sie Ihren Topf/Pfanne nicht. Bei zu häufiger Überhitzung können sich bleibende Verfärbungen im Material bilden. Überhitzung führt zu Beschädigungen in der Beschichtung und des Pfannenbodens. Meiden Sie den Einsatz sogenannter Booster/Power oder Schnellkochplatten, da diese innerhalb kürzester Zeit auf bis zu 400 Grad erhitzen. Von einer Überhitzung ist ab ca. 230 °C zu sprechen.</p> <p>Unsere Gewährleistung deckt diese Art von Beschädigungen nicht ab.</p>

Aluguss	So geht´s
<p><b>Nutzung</b></p>	<p>Bitte ölen Sie die Töpfe/Pfannen <b>vor</b> jedem Gebrauch leicht ein- das schont die Beschichtung.</p> <p>Verzichten Sie bitte auf ein zu langes und zu starkes Erhitzen ohne Gargut in Topf oder Pfanne. Ebenfalls vermeiden Sie bitte ein leeres Kochgeschirr auf einer heißen Kochstelle stehen zu lassen.</p> <p>Bei der Nutzung von Induktionsherden bitten wir zu beachten, dass die Töpfe/Pfannen immer bündig mit den Kochzonen Ihres Induktionsherdes abschließen. Induktionsherde reagieren sehr sensibel, so dass ein bündiger Abschluss mit dem Topf-/Pfannenboden und dem Kochfeld unbedingt erforderlich ist. Ansonsten kann es im Einzelfall vorkommen, dass der Topf/die Pfanne nicht von Ihrem Herd „erkannt“ werden (siehe auch „Sonstiges“).</p> <p>Wählen Sie bei Nutzung eines Gasherdes die Flamme so, dass diese nur mit dem Boden des Kochgeschirrs in Kontakt kommt und nicht an den Seiten aufsteigt.</p> <p><b>Die Töpfe/Pfannen sind für ein fettarmes und schonendes Braten und Garen bei niedriger Temperatur geeignet. Stellen Sie die Temperatur nach dem kurzen Anheizen maximal auf mittelhoch ein. Legen Sie daraufhin das zu garende Lebensmittel in das Kochgeschirr. Auf diese Weise verhindern Sie ein Überhitzen der Beschichtung. Die beschichteten Kochgeschirre sind nicht zum Frittieren, Flambieren oder Rösten (z.B. gebrannte Mandeln) geeignet.</b></p> <p>Gebrauchsspuren oder kleine Kratzer auf der Oberfläche sind normal und haben keinerlei Auswirkungen auf die Antihaft- Eigenschaften. Etwaige Oberflächenunebenheiten sind rein optischer Natur – sie schränken die Funktion nicht ein. Die Beschichtung ist so beschaffen, dass sie sich beim normalen Haushaltsgebrauch weder löst noch abplatzt. Auch wenn versehentlich Partikel der Beschichtung verschluckt werden, besteht keine Gefahr. Diese Partikel sind ungiftig und vollkommen inert. Wenn diese verschluckt werden, ist dies für den Körper vollkommen unschädlich.</p> <p>Das Kochgeschirr ist nicht zum längeren Aufbewahren von Lebensmitteln geeignet. Füllen Sie Ihre Lebensmittel nach dem Kochen in geeignete Gefäße um, da sonst die Beschichtung leidet. Das Kochgeschirr ist für den privaten Gebrauch vorgesehen.</p>
<p><b>Warnung</b></p>	<p>Bitte vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben der Töpfe/Pfannen über Ihr Kochfeld.</p> <p>Bitte überprüfen Sie <b>vor</b> jedem Kochvorgang, ob der Boden des Kochgeschirrs fettfrei und sauber ist, damit es keine Verunreinigungen oder Kratzer auf Ihrem Kochfeld gibt. Ziehen Sie das Kochgeschirr nie über die Oberfläche- heben Sie den Topf/Pfanne <b>immer</b> hoch.</p>

Aluguss	So geht´s
Sicherheit	<p>Für eine optimale Wärmeübertragung und sicheren Stand, stellen Sie den Topf/die Pfanne plan auf die Herdplatte. Die Töpfe sollten immer mit den mitgelieferten Silikongriffen angefasst werden, da Aluguss die Wärme leitet und die Griffe heiß werden. Die Silikongriffe verringern die Hitzeübertragung – können diese aber nicht komplett verhindern.</p> <p>Personen mit einem sensiblen Wärmeempfinden empfehlen wir die zusätzliche Nutzung von Topflappen. Platzieren Sie das Kochgeschirr nicht direkt unter einem heißen Grill.</p> <p>Vermeintliches Kippeln Ihres Kochgeschirrs: Vereinzelt erreichen uns Rückfragen, dass ein Kochgeschirrboden absolut und 100% plan sein müsse. Das stimmt so nicht, denn dem steht die Physik im Wege.</p> <p>Jedes Kochgeschirr verfügt über eine leichte konkave Bodenausformung, den sog. Bodeneinzug, auch Hohlwölbung genannt. Diese dem Kochgeschirr beigebrachte Bodenform sorgt dafür, dass das Kochgeschirr auch bei maximaler Verwendungstemperatur noch fest und sicher auf dem Herd steht. Wäre der Boden im kalten Zustand völlig plan, würde sich beim Erhitzen des Metalls in der Mitte des Bodens eine konvexe Ausformung, also eine Beule nach unten zum Herd hin ausformen, die das Kochgeschirr gefährlich tänzeln ließe. Die leichte Hohlwölbung ist somit gewollt und kein Qualitätsmangel.</p>
Durchmesser	<p>Kochtopf/Bratpfanne und Kochplatte müssen im Durchmesser übereinstimmen, damit keine Energie verloren geht. Ist der Topf/die Pfanne nur 3 cm kleiner als die entsprechende Platte, gehen schon ca. 30% Energie verloren. Falls nicht möglich, ist es besser, den größeren Topf/Pfanne auf eine kleinere Platte zu stellen. Herdplatte bitte entsprechend dem Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens wählen und den Topf mittig auf dem Kochfeld platzieren.</p> <p><b>Wirksamer Bodendurchmesser auf dem Induktionskochfeld:</b>  <b>ca. 28cm Topf = 20cm   ca. 24cm Topf = 18cm</b>  <b>ca. 20cm Topf = 16cm   ca. 16cm Topf = 14 cm</b></p>
Wartung	<p>Aufgrund der ständigen Erhitzung und Abkühlung kann sich die Schraube im Griff mitunter lockern. Bei Bedarf bitte mit einem Schraubendreher vorsichtig nachziehen.</p>
Sonstiges	<p>Induktionsherde reagieren sehr sensibel und bedürfen einer besonderen Bedienung. Jeder Induktionsherd verfügt über eine individuelle Anordnung der Magnetspulen. Hier kann es im Einzelfall vorkommen, dass unsere Töpfe / Pfannen nicht erkannt werden.</p>

Aluguss	So geht´s
Test	<p>Um das vorab zu testen, empfehlen wir Ihnen, den größten Topf aus Ihrem Set (24-28 cm) mit klarem Leitungswasser zu füllen und auf Ihrem Herd auszuprobieren. Wird der Topf direkt erkannt, funktioniert unser Set einwandfrei. Wird der Topf nicht erkannt setzen Sie sich bitte mit unserem Service-Team unter dem Link <a href="http://www.mulex.de/faq-support">www.mulex.de/faq-support</a> in Verbindung. Dieser Test gilt auch für Pfannen.</p> <p>Bitte nur einen Topf oder Pfanne aus einem kompletten Set „entsiegeln“, ansonsten kann ein</p> <p>Umtausch des kompletten Sets <b>nicht</b> erfolgen.</p> <p>Beim Kochen auf Induktionsfeldern kann es vereinzelt zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr.</p> <p>Bitte beachten Sie, dass produktionsbedingt beim ersten Einsatz auf Induktionsherden, speziell bei Nutzung der Booster-Funktion, eine Spiegelung des Topf-/Pfannenbodens auf dem Kochfeld entstehen kann. Diese ist mit Silikonreiniger und Glaskeramikkochfeldreiniger und durch Polieren ganz einfach wieder entfernenbar.</p>

### Umtausch und Reklamation

Ausgeschlossen von einer Reklamation sind normale Gebrauchsspuren und Beschädigungen, die durch ungeeigneten und / oder unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind. Dazu gehören Schnitt- und Kratzspuren, Verfärbungen durch Überhitzung, Markierungen in der Beschichtung durch Küchenhelfer, unsachgemäße Reinigung, Beschädigung durch Herunterfallen, Verfärbungen durch Fette.

**EIN GROßES  
KOCHVERGNÜGEN.**

Besuchen Sie [#mulex.gmbh](https://www.instagram.com/mulex.gmbh) auch auf Instagram.

