

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Spülen Sie Ihr neues Kochgeschirr im warmen Wasser mit mildem Waschmittel ab und trocknen Sie es anschließend, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie bei niedriger bis mittlerer Hitze kochen. Hohe Hitze kann dazu führen, dass die Speisen festkleben und anbrennen.
- Um das Anbrennen von Speisen beim Braten, Schmoren oder Rösten zu vermeiden, heizen Sie das Kochgeschirr 1-2 Minuten lang auf niedriger Stufe vor.
- Wählen Sie eine geeignete Kochplatte für beste Kochergebnisse.
- Wenn Sie einen Gasherd verwenden, achten Sie darauf, dass die Gasflamme nicht an den Seiten der Pfanne hochsteigt.
- Fügen Sie eine ausreichende Menge Öl zum Kochen hinzu (falls erforderlich).
- Lassen Sie das Kochgeschirr während des Kochens niemals unbeaufsichtigt.
- Es ist ratsam, beim Kochen die Abzugshaube einzuschalten oder ein Fenster zu öffnen.
- Schneiden Sie Lebensmittel nicht mit einem Messer direkt im Kochgeschirr.
- Bitte verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe, wenn Sie heißes Kochgeschirr anfassen.

NICHT EMPFEHLENSWERT

- Scheuermittel zu verwenden, die die glänzende Oberfläche des Kochgeschirrs zerkratzen und schnell verblässen lassen können. Verwenden Sie niemals Metallschwämme, scheuernde Reiniger, alkalische Mittel oder ätzende Reiniger, die Ammoniak oder Chlor enthalten.
- Ein leeres Kochgeschirr auf einem erhitzten Kocher oder einer Gasflamme stehen zu lassen. Wenn es versehentlich passiert, lassen Sie es auf natürliche Weise abkühlen.
- Überhitzen von leerem Kochgeschirr.

ABWASCHEN

- Wenn Kratzer auf der Oberfläche des Geschirrs entstehen, ersetzen Sie das Spülmittel und den Schwamm durch weichere Mittel.
- Gießen Sie nach dem Herausnehmen von gekochten Speisen aus dem Kochgeschirr sofort etwas Wasser in das Geschirr, um zu verhindern, dass Speisereste an den heißen Wänden und am Boden haften bleiben.
- Um angebrannte Speisereste zu entfernen, gießen Sie etwas warmes Seifenwasser in das Kochgeschirr und kochen es dann 5-10 Minuten lang. Spülen Sie es anschließend mit einem Schwamm ab.
- Waschen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und Spülmittel unter Verwendung eines normalen Schwamms oder eines Nylontuchs ab.
- Nach dem Spülen trocknen Sie das Geschirr ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals Ofenreiniger, Stahlwolle, scharfe Reinigungsmittel oder Produkte auf Chlorbasis.
- Braune oder blaue Flecken, die durch Überhitzung entstehen, sowie regenbogenfarbene Kreise auf der Außenseite des Kochgeschirrs sind normal und können mit Zitronensaft oder einer Zitronensäurelösung entfernt werden.
- Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest.
- Transportieren Sie das Kochgeschirr in Einzelverpackungen.
- Bewahren Sie das Kochgeschirr trocken und sauber an einem kühlen Ort auf.

HERSTELLERGARANTIE

Die Garantie gilt 2 Jahre ab dem Kaufdatum für das ganze Kochgeschirr aus dem Resto Kitchenware Sortiment und erstreckt sich auf den gesamten EU-Raum. Für Pfannen aus der Kollektion Crater und Achird mit der bewährten TRI-PLY (18/10 Edelstahl + Aluminium + 18/10 Edelstahl) Technologie gilt eine verlängerte Garantiezeit von 10 Jahren. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Diese Garantie deckt Material- oder Produktionsfehler ab: Brüche, Beulen, Risse usw. Bei auftretenden Problemen setzen Sie sich mit RESTO Kundenbetreuung in Verbindung unter der E-Mail: info@resto-kitchenware.com. Die Garantie gilt nur bei der Vorlage eines gültigen Kaufbelegs. Die einzige und ausschließliche Verpflichtung des Herstellers im Rahmen dieser Garantie beschränkt sich auf den Ersatz des mangelhaften Produktes. Der Hersteller behält sich vor, ein gleich- oder höherwertiges Ersatzprodukt zu liefern. Es ergeben sich keine weiteren Ansprüche aus der Garantie. Außerdem können die gesetzlichen Mängelrechte unentgeltlich in Anspruch genommen werden, diese Rechte werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Dies gilt auch für Rechte gegen den Händler, bei dem der Verbraucher das Produkt erworben hat. Die Garantie gilt nicht für eine gewerbliche Nutzung des Produkts.

Die Garantie gilt ebenfalls nicht für natürliche Veränderungen an der äußeren Oberfläche des Kochgeschirrs, die während des Betriebs entstanden sind:

1. Mechanische Schäden an der äußeren oder inneren Oberfläche (Kratzer, Abschürfungen usw.)
2. Natürliche Verfärbungen des Metalls *, Flecken, Kalkflecken usw.* Durch übermäßige Erhitzung oder durch das Garen bestimmter Lebensmittel (Tomaten, Zitronen, Gemüse, Essiggurken usw.) können goldfarbene oder blaue Flecken entstehen, die für Kochgeschirr aus rostfreiem Stahl ganz normal sind und die Funktionalität des Kochgeschirrs oder die Qualität des Kochens in keiner Weise beeinträchtigen. Diese Flecken können mit einem speziellen Edelstahlreiniger entfernt werden.
3. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Kochgeschirrs verursacht wurden: Überhitzung, Fallenlassen des Produkts oder absichtliches Zerbrechen.
4. Schäden, die durch normale Abnutzung entstehen: Kratzer, Dellen, Flecken, Verfärbungen der Oberfläche oder andere Schäden, die die Funktionalität des Kochgeschirrs nicht beeinträchtigen.
5. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung und andere Ereignisse verursacht wurden: Fahrlässigkeit, Verderb, unsachgemäße Verwendung, Korrosion, Feuer, Überschwemmung, Diebstahl, Naturkatastrophen, extreme Temperaturen oder Nichteinhaltung der Gebrauchs- und Pflegeanweisungen des Herstellers.
6. Beschädigung oder Bruch durch Fallenlassen oder eine andere Art von Stößen.
7. Schäden an der Außenbeschichtung durch chemische Reaktionen oder die Einwirkung von Reinigungsmitteln, einschließlich scharfer Scheuerschwämme, Scheuermittel oder Spülmaschinen.

Informationen zu den Garantiebestimmungen:

<https://resto-kitchenware.com/de/garantie>

+ 49 69 460997100

Manufacturer: Riva Handelsgesellschaft mbH

Address: Eschborner Landstrasse 55, 60489 Frankfurt am Main, Germany

