FUNKENFLUG

GEBRAUCHSANLEITUNG EMAILLE TOPF

Vielen Dank, dass du dich für unseren Funkenflug Gusstopf entschieden hast! Mit deinem neuen Topf kannst du deine Mahlzeiten ab sofort auf neue Art und Weise zubereiten und profitierst von den einzigartigen Eigenschaften unserer hochwertigen Gusstöpfe.

Wir sind überzeugt, dass du viel Freude mit deinem farbigen Funkenflug Gusstopf mit hochwertiger Emaille Beschichtung haben wirst. Sollte doch mal etwas nicht stimmen kontaktiere uns bitte immer umgehend über support@funkenflugerlebnis.de oder per Whatsapp Soforthilfe 0151 / 14968771

Vor der ersten Benutzung

Spüle den Topf vor der ersten Benutzung mit heißem Spülwasser, spüle mit klarem Wasser nach und trockne ihn mit einem Geschirrtuch ab.

Was kann unser Gusstopf?

Er kann zum Kochen, Schmoren, Braten, Backen, dünsten und frittieren verwendet werden. Dabei kannst den Topf auf allen Hitzequellen verwenden: Gas-, und elektrischen Kochplatten, Heizspiralen, Glaskeramik und Induktionskochfelder sowie in allen Backöfen unabhängig davon, ob diese mit Öl, Gas oder Holz betrieben werden. Tipp: Habe und stelle den Topf auf Herden mit Glasoberflächen immer vorsichtig & sanft auf und ab, um das Verkratzen von Oberflächen zu vermeiden. Den Topf niemals auf Glasoberflächen schieben da sonst die Oberfläche ebenfalls verkratzen kann.

Weiterführende Infos

Zur kompletten Online Anleitung sowie für jede Menge Tipps, Tricks & Rezepte einfach www.funkenflugerlebnis.de/anleitung in den Webbrowser eingeben oder jetzt den QR Code scannen.

Sicherheitshinweise

Heize den Topf langsam vor. Schütte keine kalten Flüssigkeiten auf den noch heißen Topf, da hierdurch der Guss reißen oder beschädigt werden kann. Spüle den Topf von Hand und verzichte auf die Spülmaschine. Lasse den Topf niemals fallen, da beim Aufprall das Material reißen kann. Töpfe nicht stapeln.

ACHTUNG: Der gesamte Topf und seine Teile (Deckel und Topf) können bei Verwendung sehr heiß werden. Lass deshalb niemals Kinder in die Nähe des Topfes. Fasse den Topfes und seine Teile nur mit Silikongriffen, Topflappen oder einem geeigneten Tuch an.

DAS GROSSE EMAILLE TOPF FAQ

1. Wie reinige ich Emailletöpfe?

Sofern du deinen Emailletopf korrekt und sorgsam pflegst, hält dieser über viele Generationen!
Nach Benutzung unbedingt abkühlen lassen. Hartnäckige Speisereste mit einem Küchenschwamm behandeln und sanft wegschrubben. Auf Stahlbürsten oder sandhaltige Scheuermittel ist zu verzichten um eine lange Lebensdauer des Kochgeschirrs zu gewährleisten. Bei Bedarf heißes Wasser zum Reinigen verwenden! Mit einem herkömmlichen Geschirrtuch vollständig trocknen.

2. Beste Prävention gegen Rost am Rand?

Alle Produkte aus Gusseisen sind rostanfällig. Für Rostschutz sorgt zwar die Emaillierung, jedoch ist am Topfrand und Topfdeckel diese Emaillierung technisch nicht möglich. Nach der Reinigung empfiehlt es sich diese Ränder mit einem kleinen Klecks sehr guten Speiseöl wie z.B. Kokosöl und einem Zewa einzufetten. Das ergänzt die Patina und der Guss ist vor Rostbildung besser geschätzt.

3. Wie lagere ich Gussgeschirr am besten?

Den Topf nach der Reinigung niemals an der Luft trocknen lassen oder feucht verräumen, da sich so Rost an den nicht emaillierten Stellen bilden kann. In den Topf ein Küchenkrepp legen und mit dem Deckel einschließen. Ein weiteres Küchenkrepp mehrfach falten und zwischen Deckel und Topf legen oder Topf Abstandshalter verwenden. Das Küchenkrepp zieht und saugt verbleibende Feuchtigkeit restlos auf und es kann Luft zirkulieren. So könnt ihr euren Topf auch über längere Zeit bedenkenlos einlagern. Kühl und trocken lagern!

4. Kann ich Trockenkochen?

Nein! Verwende immer Öle und Fette zum Kochen mit Emailletöpfen. Emaille ist nichts für Trockenkochen. Auch niemals über längere Zeit ohne Inhalt erhitzen da es zu einer Überhitzung kommen kann.

5. Richtig Kochen im Backofen?

Stelle niemals den Topf auf den Boden des Backofens oder auf seine gusseiserne Verkleidung sondern immer auf den Backofenrost. Dies würde die Gartemperaturen im Backofen viel zu stark erhöhen, Speisen in Mitleidenschaft ziehen oder Schäden am Topf oder Backofen verursachen.

6. Welche Kochutensilien am besten verwenden?

Wir empfehlen die Verwendung von Küchenhelfern aus Silikon. Sie können die Emailleoberfläche nicht zerkratzen. Metallische Gegenstände wie Löffel oder Schneebesen nur mit äußerster Vorsicht verwenden und nicht an die Emailleschicht kratzen. Messer und Batteriebetriebene Rührgeräte auf keinen Fall verwenden.

Gewährleistung

Für die Funkenflug GmbH gilt der gesetzliche Gewährleistungsanspruch. Innerhalb des gesetzlich geregelten Zeitraumes werden Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern basieren, behoben. Hiervon ausgeschlossen sind Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen und Schäden, die durch natürliche Ereignisse, übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Nutzung, sowie durch Missachten und Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung entstehen. Ferner sind auch Schäden ausgeschlossen, die durch ausbleibende Pflege und Erhaltung, Verschleiß oder infolge normaler Abnutzung und natürlicher Ereignisse wie Rost entstanden sind. Der Topf besteht aus Gusseisen. Rost & Flugrost z.B. am Topfrand ist kein Gewährleistungsanspruch. Bei Fremdeneingriff erlischt die Gewährleistung ebenfalls. In diesen Fällen wird der Verkäufer im Schadensfall keine Haftung übernehmen. Für Retouren/Rückgaben geben Sie bitte das vollständige Gerät mit Einzelteilen an Ihren Händler/Verkäufer ab. Gewährleistungsansprüche gelten nur in Verbindung mit der dazugehörigen Rechnung.

Solltest du einen Mangel feststellen, so kontaktiere uns bitte umgehend!
Wir finden für jedes Problem immer die 100% entsprechende Lösung für Dich!

Kontakt

Funkenflug GmbH
Hahnweg 152 e
96450 Coburg
Deutschland

E-Mail: support@funkenflugerlebnis.de
Whatsapp Soforthilfe: 0151 / 14968771
Mehr #funkenflugerlebnis finden Sie auf: Facebook, Instagram & Youtube
Unser deutscher 24/7 Kundensupport findet für dich immer die beste Lösung!