

Gebrauch und Pflege der Pampered Chef® Stoneware Produkte

Bitte vor dem ersten Gebrauch sorgfältig lesen.

REINIGUNG

- Nur von Hand reinigen; vor dem ersten Gebrauch abwaschen.
- Reste des Koch-/Backgutes mit Schaber entfernen. Vor der Reinigung stets abkühlen lassen.
- Glasierte Fläche nach Gebrauch gründlich von Speiseresten befreien. Dafür ggf. eine Spülbürste benutzen. Ansonsten können sich dauerhafte Rückstände bilden.
 - Seife, Reinigungsmittel und Spülmaschine werden nicht empfohlen. Nicht spülmaschinenfest.
 - Vor dem Verstauen in einen Schrank sorgfältig abtrocknen.
- Gründliche Reinigung unglasierter Oberflächen: Mischen Sie eine Natronpaste aus 125 ml Natriumbikarbonat und 3 EL (45 ml) Wasser an. Die Paste auf die gewünschten Stellen auftragen und 15-20 Minuten einwirken lassen. Überschüssige Paste mit nichtscheuerndem Schwamm oder Lappen entfernen, gründlich abspülen und mit dem Handtuch trocknen.
- Glasierte Fläche: Die Paste mit einem weichen, feuchten Tuch über die Fläche reiben. Gründlich Abspülen und abtrocknen.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

- Stoneware (Steingut) wird sich mit der Zeit verändern und eine natürliche, nicht haftende Oberfläche entwickeln.
- Bei den ersten Anwendungen kann noch ein leichtes Anhaften vorkommen. Für beste Ergebnisse anfangs mehrmals nacheinander fetthaltige Nahrungsmittel zubereiten (z. B. Blätterteige) oder die Innenfläche dünn einfetten, z.B. mit Butterschmalz. Antihafsprays werden nicht empfohlen, da durch sie ein klebriger Rückstand entsteht, der schwer zu entfernen ist.
- Stoneware ist für den Einsatz in konventionellen, Umluft- und Mikrowellenöfen geeignet und ist gefrierfachsicher. Stoneware ist bis 230 °C hitzebeständig. Stoneware nicht unter dem Backofengrill oder auf einer direkten Hitzequelle verwenden. Beachten Sie die Anleitungen des Herdherstellers.

SICHERHEITSHINWEIS

- Das Zerschneiden durch Temperaturschock kann verhindert werden, indem extreme Temperaturveränderungen vermieden werden.
 - Stoneware nicht vorheizen.
- Mindestens zwei Drittel der Stoneware-Fläche sollten mit Koch-/Backgut bedeckt sein, um einen Temperaturschock zu vermeiden. Das Koch-/Backgut immer gleichmäßig auf dem Stoneware-Produkt verteilen; das Koch-/Backgut nicht häufen.
- Kein kompaktes, gefrorenes Koch-/Backgut (Hühnerbrust, Aufläufe, Braten oder Koteletts) auf das Stoneware-Produkt legen. Dieses vor dem Backen immer erst im Kühlschrank auftauen.
- Koch-/Backgut das im Kühlschrank in der Stoneware aufbewahrt wurde, kann direkt in den vorgeheizten Ofen gestellt werden.

- Während des Backens keine zweite Form und keinen Rost auf das Stoneware-Produkt legen.
- Beim Verwenden von Stoneware bitte die im Rezept empfohlene Backtemperatur und –zeit beachten. Bei kürzeren Backzeiten (weniger als 12 Minuten) sind ggf. zusätzliche 1-2 Minuten notwendig.
- Heiße Stoneware kann bei unsachgemäßem Gebrauch Verbrennungen verursachen. Bei der Handhabung von Stoneware und beim Abstellen auf Oberflächen immer hitzebeständige Topflappen oder Topfhandschuhe verwenden.
- Die Stoneware-Produkte können Flächen zerkratzen. Schützen Sie Flächen, indem Sie eine Schutzschicht zwischen das Stoneware-Produkt und die Abstellfläche legen. Stoneware-Produkte können durch Anstoßen oder Fallen zerbrechen. In diesem Fall vorsichtig vorgehen, da Scherben scharf sind und Verletzungen verursachen können. Keine abgesplitterte oder beschädigte Stoneware verwenden.
- Die Stoneware sollte die Ofenwände sowie die geschlossene Ofentür nicht berühren.

GARANTIE

- Drei Jahre Garantie für den nicht-gewerblichen Gebrauch. Einzelheiten auf der Kaufbeleg.