



Kochgeschirr für Profis

Bedienungsanleitung für Kochgeschirr

AMT Alumentall Giesstechnik GmbH
Glörstr. 20-22

58579 Schalksmühle

E-Mail: info@gastroguss.de



Pflege

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihr Gastroguss-Kochgeschirr mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Nach der Benutzung können Sie das noch warme Kochgeschirr zum Reinigen einfach mit Küchenkrepp abwischen.

Benutzung

Erhitzen Sie das Kochgeschirr ca. 2-3 Minuten auf höchster Stufe, geben dann Öl und Bratgut hinein. Dank der überragenden Wärmeleitfähigkeit und guten Hitzespeicherung, können Sie den Herd auf eine mittlere Stufe zurückdrehen.

Hinweise für die Benutzung auf Ceran- und Induktionskochfeldern*

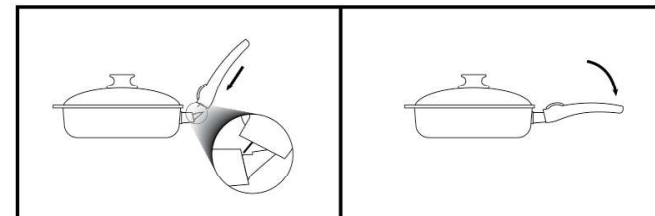
Durch Herstellungstoleranzen bei Glaskeramikkochfeldern oder durch Verschmutzungen zwischen Kochfeld und Pfannenboden (wie z.B. Salzkristalle) können beim Verschieben von Pfannen und Töpfen Kratzer am Kochgeschirr und am Kochfeld entstehen. Für solche Schäden kann keine Haftung übernommen werden.

Bitte heben Sie Kochgeschirr zum Versetzen an und verschieben es nicht.

*nur bei I-Serie

Butter und Margarine können bis 160 °C erhitzt werden und sind nur für Gerichte geeignet, die bei geringer Hitze zubereitet werden können, wie z.B. Eier. Sonnenblumenöl hat eine Temperaturspanne von 200-220 °C und ist zum Braten in mittleren Heizstufen geeignet. Gehärtete Pflanzenfette wie z.B. Palmin® sind bis 280 °C hitzebeständig und zum scharfen Anbraten von verschiedenen Fleischgerichten geeignet.

Einsetzen des abnehmbaren Stiels



Entfernen des abnehmbaren Stiels

