

Reinigung

Nehmen Sie die Pfanne sofort nach der Verwendung vom Herd und lassen sie auf einem Untersetzer oder einer hitzebeständigen Oberfläche abkühlen. Gießen Sie kein kaltes Wasser in eine heiße Pfanne.

Spülen Sie die Pfanne von Hand nach jeder Verwendung, um Lebensmittelreste und Fettrückstände zu entfernen, die sich andernfalls bei erneutem Erhitzen in die Pfanne einbrennen und Flecken verursachen würden.

Eingebrannte Lebensmittelreste können durch Einweichen in Wasser und Aufkochen entfernt werden. Verwenden Sie auf den polierten Oberflächen keine aggressiven Scheuermittel oder Stahlwolle.

Verwenden Sie niemals reines oder verdünntes Bleichmittel zur Reinigung Ihrer Pfanne, da dies zu Rostangriffen am Edelstahl führen kann.

Lagern Sie die Pfanne nicht im feuchten oder nassen Zustand. Verwenden Sie Küchenpapier, um ein Verkratzen bei der Lagerung zu vermeiden.

25 Jahre Garantie

Die Meyer Group Ltd garantiert, dass Ihr Produkt bei normaler Verwendung im Haushalt über die gesamte Lebensdauer des Produkts frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Sollte es zu Problemen kommen, kontaktieren Sie bitte die Meyer Group Ltd, Customer Care Department, Wirral International Business Park, Riverview Road, Brornborough, Wirral. Telefonnummer: 0044 151 482 8282.

Ist eine Reparatur nicht möglich und ein Austausch erforderlich und die ursprüngliche Spezifikation ist nicht mehr verfügbar, so ist es ggf. erforderlich, dass Ihr Produkt durch ein gleichwertiges Produkt ausgetauscht wird. Bitte beachten Sie, dass im Fall eines Sets nur das fehlerhafte Produkt ausgetauscht wird.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die aufgrund der normalen Abnutzung, eines Unfalls, einer Zweckentfremdung, einer missbräuchlichen Verwendung oder einer gewerblichen Verwendung entstanden sind. Flecken, Verfärbungen oder Schäden aufgrund von Überhitzung, oder Verfärbungen, die durch einen Geschirrspüler verursacht wurden, sind ebenfalls nicht von dieser Garantie abgedeckt. Neben- oder Folgeschäden sind ausdrücklich von dieser Garantie ausgeschlossen.

Im Rahmen unseres stetigen Entwicklungsprogramms behält sich die Meyer Group Ltd das Recht vor, die Produktspezifikationen zu jedweder Zeit zu ändern.

Diese Garantie hat keinen Einfluss auf Ihre gesetzlichen Rechte.

ANOLON®

NOUVELLE COPPER

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie sich für das Anolon Nouvelle Copper Kochgeschirr entschieden haben. Bitte lesen Sie sich diese Anleitung, in der beschrieben ist, wie Sie Ihr neues Kochgeschirr am besten verwenden und pflegen, sorgfältig durch. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice unter der am Ende dieser Anleitung angegebenen Anschrift oder Telefonnummer.

Ihr Anolon Nouvelle Copper Kochgeschirr eignet sich für eine Verwendung auf allen herkömmlichen Herden, einschließlich Induktion.

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Etiketten, reinigen Sie das Kochgeschirr mit Spülmittel und spülen und trocknen Sie es ab.

Kochen auf dem Herd

Da sich die Hitze bei Anolon Nouvelle Copper gleichmäßig verteilt, kann das Kochen bei geringer bis mittlerer Temperatur erfolgen. Dank des Aluminiumkerns erreicht Ihr Kochgeschirr schnell und gleichmäßig die gewünschte Kochtemperatur und behält diese bei, wodurch Sie die Kochtemperatur reduzieren können.

Verwenden Sie die Pfanne auf einem Kochfeld mit entsprechendem Durchmesser; auf diese Weise wird die Energie am besten genutzt. Bei Verwendung von Gas passen Sie die Flamme so an, dass sie nicht über die Seiten hinausragt.

Eine dauerhaft starke Hitze kann zu Verfärbungen führen.

Lassen Sie eine leere Pfanne nie auf einem heißen Kochfeld stehen oder alle Flüssigkeit verdampfen; dadurch wird Energie verschwendet und die Leistung der Pfanne beeinträchtigt. Verdampft die gesamte Flüssigkeit in der Pfanne, nehmen Sie sie solange nicht vom Kochfeld, bis sie abgekühlt ist.

Die Pfanne sollte nicht mehr als zu zwei Dritte befüllt werden. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, sollte die Temperatur verringert werden.

Lassen Sie heißes Öl niemals unbeaufsichtigt. Beim Frittieren befüllen Sie die Pfanne bitte höchstens zu einem Drittel mit Öl.

Manche Größen (insbesondere solche mit einem kleinen Durchmesser und Bratpfannen) sind ggf. nicht stabil, wenn sie leer auf einen Gasherd gestellt werden. Achten Sie stets darauf, dass sie entsprechend des Kochfeldgestells positioniert werden.

Verwenden Sie beim Kochen stets Deckel. Auf diese Weise bleiben die Nährstoffe und der Geschmack während des Kochens erhalten, und die Hitze kann auf ein Minimum reduziert werden, wodurch Energie eingespart wird. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Produkte über Deckel verfügen – eine Bezugnahme auf Deckel findet dementsprechend nur dann Anwendung.

Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über heiße Herdplatten ragen.

Je nach Art und Dauer des Kochvorgangs, können die Griffe heiß werden. Verwenden Sie zur Sicherheit stets Topfhandschuhe.

Fügen Sie niemals Salz zu Flüssigkeiten hinzu, ohne dabei umzurühren, denn es könnte andernfalls zu Rostbildung am Edelstahl kommen.

Vermeiden Sie es, nach dem Kochen Lebensmittel in der Pfanne zu lassen, da dies zu Beeinträchtigungen der Oberfläche der Pfanne führen kann.

Bei Verwendung eines Ceran- oder Halogenkochfelds heben Sie die Pfanne bitte immer an und ziehen sie nicht. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers des Kochfelds.

Entfernen Sie den Deckel (sofern im Lieferumfang enthalten), indem Sie ihn von Ihnen weggerichtet angeheben. Ein direkter Kontakt zu aufsteigendem Wasserdampf kann eine Gefahr darstellen.

Befüllt können einige Pfanne sehr schwer sein. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie eine Pfanne bewegen, die heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

Zum Anrösten oder scharfen Anbraten heizen Sie die Pfanne auf mittlerer Hitze über 2-3 Minuten vor, bevor Sie die Lebensmittel hinzugeben. Auf diese Weise wird eine konsistente Temperatur während des Kochzyklus sichergestellt. Bei Induktionskochfeldern wird ein Vorheizen nicht empfohlen.

Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht unter einem Grill oder in einer Mikrowelle.

Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über die Vorderseite des Herdes hinausragen und positionieren Sie sie von anderen Herdplatten entfernt, damit sie nicht heiß werden.

Bei Verwendung eines Induktionskochfelds beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers. Bitte beachten Sie auch, dass es unter gewissen Umständen zu Geräuschen kommen kann. Dies hat aber keinen Einfluss auf die Leistung oder beschädigt Ihr Kochgeschirr in irgendeiner Weise.

Utensilien

Auch wenn kleine Kratzer die Leistung der Pfanne nicht beeinträchtigen, wird die Verwendung von scharfen Metallutensilien, wie Gabeln, Messern oder Schneebeesen, nicht empfohlen. Verwenden Sie anstelle dessen Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Nylon.

Kochen im Backofen

Ihr Kochgeschirr ist bis zu Gas-Stufe 9, 240 °C/475 °F (ohne Deckel) backofengeeignet. Das heißt, dass Sie ein Gericht auf dem Herd zubereiten und es anschließend im Backofen garkochen können. Bei Umluft-Backöfen passen Sie die Temperatur entsprechend der Anweisungen der Hersteller an.

Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe, wenn Sie etwas aus dem Backofen holen.

Achten Sie immer darauf, dass sich die Griffe nicht über einer Wärmequelle befinden.