

SILIKON - GRIFFE

Schwere Pfannen oder Töpfe können manchmal nur beschwerlich mit einem Arm angehoben werden.

In dem Fall kann man einfach einen Silikongriff auf der gegenüberliegenden Seite des Langgriffs anbringen oder beide Silikongriffe verwenden, so bewegt man schwere Töpfe oder Pfannen bequem mit 2 Händen.



Die hitzeresistenten Silikongriffe werden einfach auf den Schüttrand aufgeschoben.

Ideal auch zum Abgiessen bei schräg aufgesetztem Glasdeckel.



TOPF - DECKEL sind natürlich spülmaschinenfest

Die Deckel haben einen platzsparenden, klappbaren und einfach aufzurichtenden Griff. Sie sind so konstruiert, dass man sie platzsparend und rutschfest stapeln kann.

Zum Abtropfen kann man die Deckel am Langgriff aufstellen.

Achtung: der Dampf entweicht waagrecht, der Topf sollte so positioniert sein dass keine kleinen Kinder direkt vor dem Herd stehen.

Die Glasdeckel sind nur bis max. 120° im Backofen zu verwenden. Wenn sich der Deckelgriff einmal lockert, die Metallplatte andrücken und den Griff mit leichtem Druck bis zum Anschlag anziehen.



Die Glasdeckel haben einen dichtschiessenden Silikonrand mit nur einer Öffnung zum zielgerichteten Dampfaustritt -speziell geeignet für Hauben- und Muldenlüfter.



Topf oder Pfanne einfach auf den Untersetzer stellen. Dank mehrerer integrierter Magnete haftet er am Boden des Kochgeschirrs.

Unsere praktischen, magnetischen Untersetzer schützen wertvolle Küchenoberflächen vor Kratzern und Abstossungen.

Der Silikonuntersetzer sorgt für einen festen, sicheren Stand von allen Pfannen und Töpfen.

Gleichzeitig dient er als Schutz vor Kratzern der Antihafbeschichtung bei der Lagerung ineinander gestapelter Pfannen.

Denken Sie daran den Untersetzer nach Gebrauch zu entfernen!

20 JAHRE GARANTIE

cookvision gewährt auf alle unbeschichteten Töpfe, Pfannen und Zubehör eine Garantie von 20 Jahren auf Material- oder Herstellungsfehler.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die auftreten können in Folge von Stürzen, Missbrauch oder Nichtbeachtung der Bedienungs- und Pflegehinweise.

COOK
VISION

cookvision GmbH
Schallbruch 16
D-42781 Haan

info@cookvision.de

NESTO D 0424 250

HINWEISE & GEBRAUCH

nesto
series



COOK®
VISION ITS NEW. nesto

WICHTIGE HINWEISE

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch diese Anleitung und besonders die Sicherheitshinweise aufmerksam durch und beachten Sie diese. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachlesen gut auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Produkt an andere Benutzer weitergeben.

- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Kochgeschirrs, wenn Töpfe und Pfannen in Benutzung sind. Zur Sicherheit sind die Pfannenstiele zur Seite oder nach hinten zu drehen.
- Verwenden Sie nur die in der Gebrauchsanleitung angegebenen Heizquellen.
- Der Thermo-Sandwichboden darf nur auf die zur Größe passende Kochstelle gesetzt werden. Beim Anheizen mit höchster Leistungsstufe immer beaufsichtigen.
- Bei Benutzung auf dem Elektroherd muss die Herdplatte kleiner oder gleich dem Durchmesser des Topfes sein.
- Bei Benutzung auf dem Gasherd darf der Flammenkranz den Bodendurchmesser nicht überschreiten. Eine zu große Gasflamme kann die Griffe beschädigen.
- Bei Benutzung auf einem Keramik-Kochfeld sollte der Topfboden sauber und trocken sein.
- Edelstahl-Kochgeschirr niemals in der Mikrowelle verwenden!
- Nicht direkt in der Pfanne schneiden.
- Die Antihaft-Beschichtung nicht tief einritzen. Leichte Gebrauchsspuren oder Kratzer auf der Oberfläche haben keinerlei Auswirkungen auf die Antihaft-Eigenschaften des Kochgeschirrs.
- Pfannen und Töpfe nach dem Kochen nicht ohne Inhalt auf dem eingeschalteten Herd stehen lassen.
- Pfannen und Töpfe während des Kochens niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Pfannen und Töpfe vor dem Reinigen abkühlen lassen.

- Reinigen Sie Pfannen mit heißem Wasser und Spülmittel, um Staub zu entfernen. Trocknen Sie die Bratpfanne ab und reiben Sie die Antihaft-Beschichtung vor dem Erstgebrauch mit etwas Speiseöl ein. Entfernen Sie überschüssiges Öl.

- Spülen Sie Ihr Kochgeschirr nach jedem Gebrauch und trocknen Sie es anschließend ab.

- Um eine lange Lebensdauer Ihrer Bratpfannen und Töpfe sicher zu stellen, sollten Sie die Verwendung von Metall vermeiden.

REINIGUNG & PFLEGE

nesto - Töpfe - und Pfannen sind außerordentlich wartungsfreundlich. Damit Sie lange Freude an ihnen haben, sollten Sie die nachfolgenden Reinigungsempfehlungen beachten:

- Vor dem ersten Gebrauch den Topf gründlich mit Wasser spülen und mit einem Spritzer Zitronensaft auskochen. Evtl. noch vorhandene kleine Verunreinigungen werden so entfernt und das Kochgeschirr erhält seine erste Pflege vor dem Gebrauch.
- Verwenden Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine nur handelsübliche Produkte in der empfohlenen Dosierung, keine scharfen Industriereinigungsmittel oder Konzentrat. **Wir empfehlen trotzdem beschichtete Pfannen mit der Hand zu spülen oder schonende Gels für die Spülmaschine zu verwenden.**
- Zum Reinigen mit der Hand verwenden Sie heißes Spülwasser, Spülmittel, Topfschwamm oder eine weiche Bürste.
 - Spülen Sie die Teile mit heißem Wasser und Spülmittel aus.
 - Spülen Sie mit heißem Wasser nach.
 - Trocknen Sie die Teile ab, um Wasserflecken zu vermeiden. Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Für Innenseite und Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung auch die raue Seite des Schwammes verwenden.
- Reinigen Sie Ihre Töpfe- und Pfannen, wenn möglich direkt nach dem Gebrauch, damit keine Speisereste antrocknen können. Bewahren Sie auch keine Speisen über längere Zeit darin auf, da sie auf Edelstahl Flecken und Veränderungen hervorrufen können.

- Flecken auf dem Topfboden lassen sich mit Zitrone, Essig oder Edelstahlreiniger einfach entfernen. Bei Kalkflecken verwenden Sie einen handelsüblichen Kalkentferner.

- Weichen Sie die Teile bei hartnäckigen Speiseresten vor dem Reinigen mit etwas Spülwasser ein.

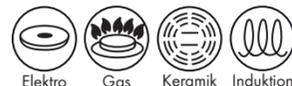
- Festsitzende Speisereste können auch mit einem Holzspachtel und etwas Herdreiniger vorsichtig entfernt werden.

- Niemals Salz in kaltes, sondern immer in kochendes Wasser geben und umrühren. Durch die Zugabe von Salz in kaltes Wasser kann eine extrem hohe Salzkonzentration im Bodenbereich entstehen, die zu Korrosionspunkten (in Form von Flecken) am Kochgeschirrboden führen kann. Dies hat zwar keinen Einfluss auf Funktions- und Kocheigenschaften, sieht aber unschön aus.

- Die Griffe klemmen mit hoher Kraft an den Topf- und Pfannenrändern. Dabei kann es zu leichten optischen Druckstellen kommen. Diese können mit einem handelsüblichem abrasivem Schwamm, evtl. mit etwas Edelstahlreiniger entfernt werden.

- Überhitzung kann zu Verfärbungen führen. Das beeinträchtigt die Funktion des Kochgeschirrs nicht, sieht aber auch nicht schön aus.

- Für alle Herdarten geeignet.



PFANNEN antihaftbeschichtet

nesto-Pfannen sind mit einer hochwertigen 3-lagigen PFOA-freien Antihaft-Beschichtung versehen.

Um die Lebensdauer der Beschichtung zu verlängern, sollten Sie zum Sautieren oder Braten eine geringe Menge Öl verwenden. Beim Kochen oder Schmoren benötigen Sie kein Öl. Antihaft-Beschichtungen weisen unter normalen Gebrauchsbedingungen nur selten Verschleißerscheinungen auf. Bei sachgemäßer Verwendung und Pflege lassen sich über lange Zeit optimale Ergebnisse erzielen. Die meisten Verschleißerscheinungen bei Antihaft-Beschichtungen sind auf Überhitzung, Kratzer und/oder Verwendung von Scheuermitteln bei der Reinigung zurückzuführen.

TÖPFE



nesto ist maximal platzsparend!

nesto ist so designt, dass alle Töpfe und Pfannen ineinander stapelbar sind, ohne merkbar an Höhe zuzunehmen.

Die Töpfe können einfach entnommen werden indem man mit beiden Händen innen greift und leicht gegen die Seitenwand drückt.

nesto Kochgeschirr kann im Backofen ohne Deckel und Griff bis ca. 230° genutzt werden.



Der extrabreite Schüttrand garantiert perfektes und zielgenaues, tropfsicheres Ausgießen.



Alle Töpfe haben eine Liter-Innenkalierung zum einfachen Erkennen der Füllmengen.

Im Wohnmobil oder auf dem Boot

Wenn Sie mit nesto unterwegs sind können Sie Klappergeräusche leicht vermeiden.



Setzen Sie einfach einen Silikongriff an die innen liegenden Töpfe. Das ist auch eine gute Hilfe, wenn man die Töpfe herausheben möchte.

DER LANGGRIFF

Der Griff für alle nesto-Töpfe und Pfannen

Achtung:
Der spülmaschinenfeste Griff ist nicht backofen-geeignet!

Der Langgriff wurde speziell für das nesto-Kochsystem entwickelt und ist nicht kompatibel mit anderen Töpfen und Pfannen.

Falls die Spannkraft des Griffes nachlässt, kann die Einstell-Schraube an der Unterseite des Griffkopfes mit einem 3er Inbusschlüssel nachgezogen werden. Sie können uns aber auch den Griff zur Nacharbeit oder Ersatz zusenden.



Den Griff mit hochstehenden, blauen Schließer (2) an beliebiger Stelle des Schüttrands bis zum Anschlag anlegen.



Den blauen Schließer einfach mit dem Daumen ganz nach unten drücken, der Griff ist fest verbunden und Sie können loslegen.



Der Griff ist fest verbunden.



Um den Griff abzunehmen, ziehen Sie den schwarzen Öffner (1) mit dem Daumen zurück. Jetzt nehmen Sie den Daumen vom Öffner und die Klau löst sich. Nun können Sie den Griff gerade nach hinten abziehen.