

## Pflege von VitaVerde und Gebrauchshinweise

### Verwendung des Kochgeschirrs VitaVerde

#### **Vor der ersten Verwendung:**

- Verpackungsmaterial und Etiketten entfernen.
- Mit warmem Seifenwasser waschen, spülen und mit einem weichen Tuch gründlich trocknen.

#### **Empfehlungen für beste Koch- und Bratergebnisse:**

- Nicht überhitzen und nicht trocken heiß werden lassen.
- Nur Brenner verwenden, die etwa dem Durchmesser der benutzten Pfanne entsprechen.
- Auf Gasherden die Flamme so einstellen, dass sie nicht über den Pfannenrand hinaus brennt.
- Lebensmittel 10 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank nehmen.
- Wenn Lebensmittel beim Kochen im Geschirr haften, ein wenig Wasser dort in die Pfanne geben, wo sie angebrannt sind. Durch die Flüssigkeitszugabe entsteht Dampf, der Angebranntes von der Pfanne löst.
- Das Kochgeschirr erhitzt sich auf Induktions- oder Gasherden sehr schnell. Daher ist es besonders wichtig, die Temperatur nicht zu hoch einzustellen.

#### **Kochen mit Ölen und Fetten:**

- Wir empfehlen, Öl oder Butter zu verwenden. Bitte denken Sie daran, dass manche Öle und Fette schon bei niedrigen Temperaturen verbrennen. Verwenden Sie Öle und Fette mit höherem Rauchpunkt wie raffiniertes Olivenöl, Erdnussöl, Maisöl und Butterschmalz. Kein naturreines Olivenöl verwenden, weil es nicht hoch erhitzt werden darf und eine dünne verkohlte Schicht auf der Antihaffbeschichtung hinterlässt.
- Keine Ölsprays verwenden. Durch diese Sprays bilden sich Rückstände, die aus jeder Art von Kochgeschirr schwer zu entfernen sind.
- Öl am besten gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen.

#### **Pflege und Reinigung**

- Pfanne auskühlen lassen und nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
- Beginnen Sie stets mit einer sauberen Pfanne. Mit einem weichen Tuch oder Schwamm sorgfältig waschen, bis alle Spuren von Öl und Lebensmittel beseitigt sind und die Pfanne verstaubt werden kann.
- Ihr VitaVerde-Produkt ist für den Geschirrspüler geeignet. Wenn die Außenseite Ihrer Pfanne aus hart eloxiertem oder blankem Aluminium besteht, ist sie NICHT für den Geschirrspüler geeignet.
- Halogen- und Glaskeramikerde – Es ist zu beachten, dass die Herdfläche und Ihr VitaVerde -Produkt frei von Rückständen sind, damit die keramische Herdfläche nicht zerkratzt wird.

#### **Kochgeschirr mit Thermolon-Antihaffeigenschaften: Wie schützt man die Antihaffbeschichtung**

- Die Hitzeregulierung ist sehr wichtig. Geringe Hitze ist nicht nur aus Gründen der Energieersparnis empfehlenswert, sondern vermeidet auch ein Überhitzen der Pfanne. Keramik hat die Eigenschaft, die Hitze besser zu verteilen, so dass eiweißreiche Lebensmittel rascher gar werden.
- Die Pfanne nicht fallen lassen und nicht verdrehen oder biegen, weil dadurch die keramische Antihaffschicht verformt werden kann und ihre Antihaffeigenschaften verliert.

- Hinweis: Es ist normal, wenn sich die Antihafteigenschaften nach einiger Zeit verringern. Dieser Prozess wird beschleunigt, wenn die Antihaffbeschichtung beim Kochen über längere Zeit zu stark erhitzt wird, wodurch Lebensmittel und Öl verbrannt wird. Die patentierte Thermolon-Antihafftechnologie garantiert eine Beständigkeit gegen kurzfristiges Überhitzen bis 450°C, ein Vorteil für die Sicherheit. Das bedeutet, dass bei irrtümlichem Überhitzen der Pfanne keine giftigen Dämpfe entstehen. Außerdem bilden sich keine Blasen auf der Beschichtung und sie löst sich nicht.
- Wenn die Antihaffbeschichtung nachlässt, kann die Pfanne aufgrund ihrer dicken und sehr dichten keramischen Unterschicht wie eine emaillierte Gusseisenpfanne weiter verwendet werden.
- Aufgrund der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit der Pfanne und der Thermolon-Schicht, verbrennen Lebensmittel und Öl sehr schnell. Deshalb sollte nur bei mittlerer Hitze gekocht werden. Hohe Hitze ist nur zum raschen Anbraten oder Bräunen zu verwenden.
- Die Antihaffbeschichtung von Kochgeschirr mit Thermolon-Schicht nicht mit metallischen Gegenständen in Berührung bringen. Es wird empfohlen, Utensilien aus Kunststoff, Gummi oder Holz zu verwenden, um das Leben der Pfanne zu verlängern.
- Lebensmittel nicht in der Pfanne schneiden.
- Die Antihafteigenschaften von keramischen Antihaffbeschichtungen können durch die Härte des Wassers und die üblichen im Geschirrspüler verwendeten aggressiven Alkalireiniger beeinträchtigt werden.
- KEINE Stahlwolle oder Nylonschwämme verwenden. Die besten Ergebnisse erzielt man mit einem weichen Tuch oder Schwamm.
- KEINEN Backrohrreiniger oder andere scheuernde oder Chlorbleiche enthaltende Reiniger verwenden. Die Antihaffbeschichtung nicht anbohren.
- Braune Ablagerungen auf der Antihaffbeschichtung können durch längere Hitzeeinwirkung auf die Beschichtung beim Kochen mit Fetten und Ölen entstehen. Dadurch kann sich ein Film aus verbranntem Öl oder Fett bilden. Faktoren wie diese beschleunigen den Verlust der Antihafteigenschaften. Wenn dies geschieht, lose Lebensmittelreste entfernen, warmes Wasser in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Den Herd ausschalten und die Pfanne auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen lässt sich das Angebrannte leicht wegwischen.
- Bei stark Angebranntem die Pfanne einige Stunden in Wasser mit Geschirrspülmittel einweichen und danach mit einem weichen Tuch abreiben. Keine Scheuermittel, harte Scheuerschwämme oder Stahlwolle verwenden, weil dadurch die Antihaffbeschichtung beschädigt wird.
- Leichte Spuren und Verfärbungen auf der Oberfläche sind normal.

## Wissenswertes

- Beim Kochen Kinder vom Herd fernhalten.
- Beim Hantieren mit heißen Töpfen vorsichtig sein, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aus Sicherheitsgründen Kochgeschirr nie unbeobachtet lassen und darauf achten, dass Griffe nicht über den Herdrand ragen.
- Griffe nicht direkter Hitze aussetzen, weil sie sonst zu heiß werden.
- Die Griffe Ihres Kochgeschirrs sind so konzipiert, dass die Wärmeleitung verringert ist. Dennoch können Deckel und Griffe bei längeren Kochvorgängen heiß werden. Beim Entfernen von Deckeln oder Heben an den Griffen vorsichtig sein. Griffe kurz antippen, um festzustellen, ob sie heiß geworden sind. Wenn nötig, Ofenhandschuhe oder Topflappen benutzen.
- Geschirr stets mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen nehmen.
- Vor der Verwendung des Backrohrs ist zu prüfen, ob Bakelitgriffe, Edelstahlgriffe mit Silikon oder Glasdeckeln hitzebeständig sind. Bakelitgriffe sind hitzebeständig bis 180°C. Glasdeckel sind hitzebeständig bis 220°C.
- Mit der Zeit lockert sich der Griff. Griff immer mit einem Schraubendreher fest anziehen, um ein sicheres Hantieren zu gewährleisten.

### **Empfehlungen für die Verwendung auf Induktionsherden**

- Die Kochfelder von Induktionsherden entwickeln in sehr kurzer Zeit überaus starke Hitze. Es ist besonders darauf zu achten, die Temperatur nicht zu hoch einzustellen, weil das die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- Das Induktionskochfeld sollte dem Durchmesser des Kochgeschirrs entsprechen. Wenn der Durchmesser des Induktionskochfelds zu groß ist, kann es sein, dass das Kochgeschirr nicht heiß wird.

### **Bodendurchmesser Pfanne**

20 cm Bratpfanne	14,5cm
24 cm Bratpfanne	18,5cm
28cm Bratpfanne	22,5cm

- Leeres Kochgeschirr NIEMALS auf einem heißen Kochfeld stehen lassen. Dadurch kann Ihr Kochgeschirr irreparabel beschädigt werden.
- Kochgeschirr nicht trocken heiß werden lassen.
- Induktionskochfelder können beim Kochen ein summendes Geräusch von sich geben. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf das Kochergebnis.