

- unsachgemäßer Gebrauch oder Behandlung
- Missachtung der Hinweise dieser Bedienungsanleitung
- Einsatz und Einbau von Ersatzteilen von Fremdfirmen
- unsachgemäß durchgeführte Reparaturen

Der Haftungsausschluss gilt ebenso für alle Zubehörteile.

Im Übrigen haften wir, sofern die Gesetzgebung nichts anderes regelt, nur für Schäden, die auf vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln unseres Unternehmens oder durch uns beauftragte Dritte zurückzuführen sind.

Technische Daten

- Emailliertes Gusseisen, geschmacksneutral und hygienisch
- Abmessungen Ø 14 cm, Höhe 6,9 cm
- Tiefe innen 5,2 cm
- Verwendung von BPA-freiem Material
- hitzebeständig bis 400° C

Lieferumfang

- Gusseiserne Cocotte
- Gusseiserner Deckel



Bedienungsanleitung



CHEF CUISINE INTERNATIONAL

Gusseiserne Cocotte 4er-Set / Salzfass

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer CHEF CUISINE INTERNATIONAL Gusseisernen Cocotte 4er Set. Damit haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt aus dem Hause CHEF CUISINE INTERNATIONAL entschieden. Die Gusseisernen Cocotte zeichnen sich durch den Einsatz hochwertiger Materialien und eine erstklassige Verarbeitung aus. Sie haben somit ein universell einsetzbares und zugleich dekoratives Produkt, sowohl zum Kochen, Braten und Backen erworben.

Qualitätsmerkmale

- Emailliertes Gusseisen, geschmacksneutral und hygienisch
- Innen sowie außen 3-lagig emailliert
- Fassungsvermögen 0,32 l.
- Gewicht 0,85 kg
- erhitzbar bis 400 °C
- Geeignet für alle gängigen Herdarten wie Induktion, Elektro, Gas, Ceran und Keramik
- Geeignet für den Backofeneinsatz
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch vollständig durchzulesen.

Bedienung

- Bitte entfernen Sie vor der ersten Nutzung sämtliches Verpackungsmaterial. Reinigen Sie Ihre Cocotte mit einer heißen Spüllauge und wischen Sie diese anschließend mit einem weichen Tuch aus.
- Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung vollkommen abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Schieben Sie das Produkt niemals auf einem Glas-Kochfeld / einer Herdplatte, da dies zu Schäden am Produktboden und am Glas führen kann. Heben Sie das Produkt stattdessen immer ausreichend an, um es auf dem Kochfeld neu zu positionieren.
- Beim Einsatz der Cocotte im Backofen, empfehlen wir unbedingt, Handschuhe zu tragen, da die Griffe während der Backzeit ebenfalls heiß werden und Verbrennungen verursachen können.
- Zum servieren heißer Speisen, empfehlen wir, die Cocotte ausreichend abkühlen zu lassen, um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden.

Pflege- und Gebrauchshinweise

- Die Cocotte sollte keinesfalls im leeren Zustand erhitzt werden. Hierdurch kann es zu Beschädigungen an der Cocotte oder zum Anbrennen des Garguts kommen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder metallische, stark scheuernde oder sehr steife Reinigungspads oder -bürsten für die Oberflächen.
- Angeschmorte und festsitzende Speisereste können mit einem weichen Schwamm oder Mikrofasertuch schonend entfernt werden.
- Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle oder Scheuermittel, da diese die Beschichtung dauerhaft schädigen können.
- Nach dem Spülen gut abtrocknen und an einem trockenen Ort lagern.
- Wischen Sie alle Speisereste vom Boden und den Seiten der Cocotte ab. Wenn Essensreste anhaften, füllen Sie die Cocotte mit warmer Seifenlauge und lassen Sie ihn 15 bis 20 Minuten einweichen, bevor Sie sie wie gewohnt spülen.

Hinweise für die Spülmaschinenreinigung

Grundsätzlich empfehlen wir für eine lange Lebensdauer die Reinigung von Hand. Selbstverständlich ist Ihre Cocotte aber auch spülmaschinengeeignet. Hierzu bitte wir Sie, folgende Punkte zu beachten:

Bei der Reinigung der Cocotte in der Spülmaschine ist zu beachten, dass die maschinelle Reinigung die Lebensdauer, insbesondere der Emaille, beeinträchtigen kann.

Hinweis für Induktionsgeräte

Die Kochfeldgröße ist nach der Größe der Cocotte zu wählen. Bei Größenunterschieden besteht die Möglichkeit, dass das Kochfeld (Magnetfeld) nicht auf den Topfboden anspricht.

Haftungsausschluss

Im Falle eines Schadens, weisen wir ausdrücklich darauf hin, dass keinerlei Haftung für Schäden übernommen wird, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: